

교재 선정

| 학습과목명 | 교재종별 | 저자명 | 교 재 명 | 출 판 사 | 출판년도 |
|---------|------|----------|--------------------|----------|------|
| 한식조리실습Ⅲ | 주교재 | 최순자 | 보기 좋은 떡 먹기 좋은 떡 | (주)비앤씨월드 | 2011 |
| | 부교재 | 최은희 외 4인 | 떡의 미학 | 백산출판사 | 2012 |

학습과목의 강의계획서

| 주 | 강 의 내 용 | 수업방법 | 학습자료 [과제포함] | 기자재 [보조교구] |
|---|---|-----------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 | 1] 강의제목: 강의계획서 소개 및 우리나라 떡의 역사와 떡 분류 이해 2] 강의주제: 떡의 역사와 한국의 의례상차림에 올라가는 후식 알아보기 3] 강의세부내용: ① 교재 및 강의계획서 안내 ② 출석 및 학습관리 설명 ③ 우리나라 떡의 역사 ④ 떡의 분류 | 강의 및 교재소개, 질의응답 | 교재 및 부교재 | 빔 프로젝트 및 VCR |
| 2 | 1] 강의제목: 떡만들기 과정과 원리 및 재료이야기 2] 강의주제: 떡만드는 과정과 원리 이해하기 3] 강의세부내용: ① 떡 만들기의 과정과 원리 ② 떡 재료 살펴보기 ③ 호화와 노화 이해하기 ④ 고물과 고명, 천연색소 종류와 원리 이해 | 강의 및 질의응답 | 교재 및 부교재 | 빔 프로젝트 및 VCR |
| 3 | 1] 강의제목: 백설기와 삼색송편 2] 강의주제: 찌는 떡에 대한 이해와 색 내기 3] 강의세부내용: ① 찌는 떡의 기본인 백설의 멧쌀가루 물 내리기 ② 설기에 첨가되는 재료 손질법 ③ 떡 기구 사용법 ④ 삼색 내는 방법과 송편 모양 빚기 | 강의 및 실습 | 교재 P24 P44 | 조리도구, 위생복, 냄비, 찜솥 |
| 4 | 1] 강의제목: 삼색경단과 채소과 2] 강의주제: 삶는 떡의 종류인 경단과 채소과 만들기 3] 강의세부내용: ① 삶는 떡의 반죽, 성형, 삶는 방법 ② 고물 준비 및 묻히는 방법 ③ 밀가루 반죽과 성형 및 색 내기 ④ 튀김 온도 확인 *과제제출 : 우리나라 향토떡이나 절기떡 중 한 가지를 정하여 역사 및 유래, 만드는 방법을 조사하시오. | 강의 및 실습 | 교재 P68 P224 과제제출 | 조리도구, 위생복, 냄비, 튀김기 |
| 5 | 1] 강의제목: 증편과 정과류 2] 강의주제: 막걸리를 이용한 석이증편과 도라지정과 3] 강의세부내용: ① 막걸리를 이용한 반죽과 발효법 ② 고명 얹기, 안치는 방법 ③ 도라지 손질법과 조리기 | 강의 및 실습 | 교재 P40 P244 | 조리도구, 위생복, 냄비, 찜솥 |
| 6 | 1] 강의제목: 부꾸미와 송편 2] 강의주제: 지지는 떡의 종류 부꾸미와 감자송편 3] 강의세부내용: ① 찰쌀가루 익반죽 및 색 내는 방법 ② 소 만드는 방법 ③ 모양 성형 및 지지기 ④ 멧쌀가루와 감자녹말가루의 반죽 방법 | 강의 및 실습 | 교재 P66 P178 | 조리도구, 위생복, 냄비, 팬, 찜솥 |
| 7 | 중 간 고 사 | | | |

| 주 | 강 의 내 용 | 수업방법 | 학습자료 [과제포함] | 기자재 [보조교구] |
|----|---|---------|-------------------------|----------------------------------|
| 8 | 1] 강의제목: 절편과 구름떡 2] 강의주제: 썩절편과 구름떡 3] 강의세부내용: ① 울 내리기와 찌기, 치기, 색 내는 방법 ② 다양한 소 준비 ③ 모양 내는 방법 | 강의 및 실습 | 교재 P51 P166 | 조리도구, 위생복, 냄비, 찜솥, 틀 |
| 9 | 1] 강의제목: 잡과병과 과편류 2] 강의주제: 잡과병과 사과과편 3] 강의세부내용: ① 참쌀가루 익반죽 및 모양내기 ② 대추 손질 및 고명 준비 ③ 한천 다루는 방법 ④ 한천과 시럽을 이용한 과편 만들기 | 강의 및 실습 | 교재 P74 P245 | 조리도구, 위생복, 냄비, 틀 |
| 10 | 1] 강의제목: 다식류와 약과 2] 강의주제: 녹차다식과 모약과 3] 강의세부내용: ① 찐 콩가루와 녹차 가루와 물엿을 이용한 반죽 ② 다식판을 이용한 모양내기 ③ 증청 시럽 만들기 ④ 반죽 및 성형, 튀기는 온도와 방법 | 강의 및 실습 | 교재 P215 P216 | 조리도구, 위생복, 냄비, 튀김솥, 다식판 |
| 11 | 1] 강의제목: 두텁단자와 인삼주약 2] 강의주제: 두텁단자와 인삼주약 만드는 법 3] 강의세부내용: ① 참쌀가루 물 내리는 방법 ② 소 만들기 ③ 모양 내어 안치기 ④ 인삼 튀김옷 입히기 및 튀기기 | 강의 및 실습 | 교재 P132 P130 | 조리도구, 위생복, 냄비, 찜솥, 튀김솥 |
| 12 | 1] 강의제목: 우메기, 오메기떡 2] 강의주제: 경기도와 제주도의 향토 떡 3] 강의세부내용: ① 시럽 만들기 ② 참쌀가루와 밀가루, 막걸리를 이용한 반죽법 ③ 성형하여 지지는 방법 ④ 차조가루를 이용한 반죽법 ⑤ 삶는 떡의 익힘 정도와 고물 묻히는 법 | 강의 및 실습 | 교재 P172 P208 | 조리도구, 위생복, 냄비, 팬 |
| 13 | 1] 강의제목: 약식, 울란, 조란 2] 강의주제: 남녀노소 즐기는 전통 간식 약식과 울란, 조란 3] 강의세부내용: ① 카라멜소스 만들기 ② 참쌀 불리기와 양념 배합 ③ 방고물 만들어 모양 만들기 ④ 대추 손질과 즐기기 ⑤ 조란 모양 만들기 | 강의 및 실습 | 교재 P150 부교재 P232 | 조리도구, 위생복, 냄비, 찜솥 |
| 14 | 1] 강의제목: 쌀강정, 깨강정 2] 강의주제: 강정 만들기 3] 강의세부내용: ① 고두밥을 지어 밀준비 하는 방법 ② 고두밥을 말려서 튀기는 방법 ③ 시럽 처리 및 모양내기 ④ 깨강정 시럽 처리 및 모양내어 식히기 *과제제출 :레시피 작성 및 제출 | 강의 및 실습 | 교재 P228 P230 과제제출 | 조리도구, 위생복, 냄비, 팬, 찜솥 |
| 15 | 기 말 고 사 | | | |

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

| 학 습 과 목 명 | 평 가 요 소 | 배 점 비 율 |
|-----------|-------------------------------|-------------------|
| 한식조리실습Ⅲ | 중간·기말고사 과제물 및 수업참여도 출석률 | 60% 20% 20% |