

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제과실습 II	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>기초 제과 실습을 통해 습득한 기술을 바탕으로 현재 유통되고 있는 다양한 제과제품을 응용, 실습하여 제과기술을 향상시킨다. 이를 위해 본 교과목은 제누아즈 만들기, 비스퀴 만들기, 슈 기본 반죽, 타르트 기본 반죽, 프렌치 파이 기본 반죽, 아메리칸(몽치기형) 파이 기본 반죽, 키슈 기본 반죽, 쿠키, 다양한 재료를 사용한 파운드 케이크, 롤케이크, 컵케이크 등을 실습한다. 제과 기초를 바탕으로 고급 재료의 특성과 성분을 알아보고 시중에 유통되고 있는 다양한 제품의 실습을 통하여 제과기능인의 능력을 배양할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	표준제과실기	저자	(재)과우학원	출판사	(주)비앤씨 월드	출판년도	2011
부교재(참고문헌)	도교팡야 시오코나	저자	야스마&고바야시 전익범	출판사	중앙m&b RHK	출판년도	2013 2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	·강의주제; 제과제빵의 정의및 제과이론				P148	
	2	·강의목표;제과기본재료의 이해와 활용					
	3	·강의세부내용					
	4	·오리엔테이션; 강의소개 및 강의운영 안내					
	5	·프루츠 롤 케이크 만들기 ·공립법 반죽하기 ·수업방법 ·시연 및 실습,제품평가					
제 2 주	1	·강의주제; 롤케이크의 이해와				P150	
	2	다양한 제과법의 이해					
	3	·강의목표; 제과재료의 다양한 활용성을 연구					
	4	·강의세부내용 ·바나나 롤 케이크제조					
	5	·초코바나나 파운드 케이크 제조 ·수업방법 ·시연및 실습,제품평가					
제 3 주	1	·강의주제;파운드케이크의이해와역사				P152	
	2	·강의목표; 크림법의 이해					
	3	·강의세부내용					
	4	·레이치즈롤 케이크 ·무스링 스킨					
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가					

제 4 주	1	<ul style="list-style-type: none"> ·강의주제; 건강재료를 첨가한 롤케이크및 파운드 케이크 ·강의목표; 웰빙제품의 이해 ·강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> ·녹차를 케이크 ·녹차 파운드 케이크 ·수업방법 <ul style="list-style-type: none"> ·시연및 실습,제품평가 	P156
	2		
	3		
	4		
	5		
제 5 주	1	<ul style="list-style-type: none"> ·강의주제; 초코릿의 이해와 템퍼링 ·강의목표; 초코릿의 특성과 성질을 이해 ·강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> ·쇼콜라 롤케이크 ·플레인 파운드 케이크 수업방법 <ul style="list-style-type: none"> ·시연및 실습,제품평가 	P160 과제1제출: 제과이론정리
	2		
	3		
	4		
	5		
제 6 주	1	<ul style="list-style-type: none"> ·강의주제; 스콘의유래및 역사 ·강의목표; 다양한 스콘을 이해하고 응용하기 ·강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> ·초코칩 호두스콘 ·플레인 푸딩 ·수업방법 <ul style="list-style-type: none"> ·시연및 실습,제품평가 	PP167
	2		
	3		
	4		
	5		
제 7 주	1	<ul style="list-style-type: none"> ·강의주제; 마들렌의 이해 강의목표; 제과반죽법 중에 단단계법의 이해 ·강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> ·벌꿀 마들렌 ·영국식 스콘 ·수업방법 <ul style="list-style-type: none"> ·시연및 실습,제품평가 	P168
	2		
	3		
	4		
	5		
제 8 주	1	중간고사	필기시험 객관식 20문제,주관식 5문제 총점 30점
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	<ul style="list-style-type: none"> ·강의주제; 피낭시에 이해 ·강의목표; 구움과자 이해하기 ·강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> ·기펠 ·초코초코(피낭시에) ·수업방법 <ul style="list-style-type: none"> ·시연및 실습,제품평가 	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 10 주	1	<ul style="list-style-type: none"> ·강의주제; 견과류를 이용한 과자제품 ·강의목표; 다양한 견과류를 이용한 건강과자 	P158 과제2제출: 제과실습 II 실습일지
	2		
	3		

	4	의 이해	
	5	·강의세부내용 ·견과류 등뼈 ·파렛 마카다미아 ·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 11 주	1	·강의주제; 머랭의 종류및 이해	P178
	2	·강의목표; 머랭을 이용한 제품의 이해및 상	
	3	태를 공부한다	
	4	·강의세부내용 ·코코넛 머랭	
	5	·초코 물방울 ·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 12 주	1	·강의주제; 쿠키의종류및 이해	P180
	2	·강의목표; 다양한 쿠키 반죽법 이해	
	3	·강의세부내용	
	4	·호두 사르륵 ·무화과 톡톡	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 13 주	1	·강의주제; 시퐁케이크의 이해	P234
	2	·강의목표; 비중의 중요성과 부드러움의 이해	
	3	·강의세부내용	
	4	·에그타르트 ·홍차시퐁케이크	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 14 주	1	·강의주제; 조리빵의 이해	P258
	2	·강의목표; 다양한 채소와 육가공품을 이용한	
	3	제과의 이해	
	4	·강의세부내용	
	5	·시금치 키슈 ·동물쿠키	
제 15 주	1	기말고사	필기시험 객관식 20문제,주관식 5문제 총점 30점
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

시연 및 실습,제품평가및 토론

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 ; 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지; 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지; 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지; 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등 설명

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상; 제과기본제법을 익히고 다양한 제품을 제조함으로써 실무적응능력을 향상시킴
- 직무응용능력 향상; 현장실무 업무중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용, 수업시간 토론을 통해서 직무문제해결 능력을 높임
- 전공실무능력 평가; 제과기능사, 케익디자이너, 초콜릿마스터 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임