

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	케익데코 레이션실습	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>완성된 제과제품의 장식을 위한 과정으로 크림 만들기, 아이싱, 버터크림 짜기 등의 기술을 익혀 제과제품의 완성도를 높이며, 케익 장식을 위한 가나슈 파이핑, 머랭 장식 등을 이용한 수준 높은 기술을 익혀 데커레이션 기술을 향상시킨다. 이를 위해 본 교과목에서는 데커레이션을 할 때 필요한 재료와 용구, 짜기, 반죽 만드는 법, 아이싱과 커버, 별, 둥근, 잎 등의 여러 모양 깍지를 이용한 모양 만들기, 버터크림 짜기, 생크림 짜기, 머랭 꽃 짜기, 글씨 짜기, 선긋기, 드롭 플라워, 격자무늬, 여러 가지 꽃 모양 짜기, 레이스 워크 등에 대하여 실습한다. 나아가 케이크 데커레이션의 개념과 기초적인 표현기법을 실습함으로써, 웨딩 케이크, 공예 케이크 등 예술적인 작품을 만들기 위한 기본적인 테크닉, 올바른 색채의 배합, 미적인 감각 등을 익혀 데커레이션의 기술 능력을 함양할 수 있다</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	표준제과미술	저자	(재)과우학원	출판사	(주)비앤씨월드	출판년도	2011
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	1. 강의주제: 케익디자인 자격시험 연습			-주,p25~28		
	2	2. 강의목표: 원형 케이크아이싱 연습					
	3	3. 강의세부내용:연습용 크림 만들기					
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습					
	5						
제 2 주	1	1. 강의주제: 케익디자인 자격시험 연습			-주,p28~31		
	2	2. 강의목표: 동형케이크 아이싱 연습					
	3	3. 강의세부내용: 선그리기, 장미꽃짜기					
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습					
	5						
제 3 주	1	1. 강의주제: 케익디자인 격시험 연습			-주,p34~37		
	2	2. 강의목표: 하트케이크 아이싱 연습					
	3	3. 강의세부내용: 레터링, 글씨쓰기					
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습					
	5						
제 4 주	1	1. 강의주제: 케이크디자인 자격시험 연습			-주,p38~44		
	2	2. 강의목표: 생크림을 이용한 아이싱 연습					
	3	3. 강의세부내용: 선, 장미, 글씨, 레터링					
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습					
	5						
제 5 주	1	1. 강의주제: 케이크디자인 자격시험 연습			-주,p62~66,  과제1 제출: 케익디자이너자격증		
	2	2. 강의목표: 3호원형케익완성					
	3	3. 강의세부내용:시트만들기, 시험케이크완성					
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습					
	5						

			연습사진 (5장이상-표지포함)
제 6 주	1	1. 강의주제: 동물 케이크	-주,p
	2	2. 강의목표: 버터크림제조및 파스티아쥬반죽	
	3	3. 강의세부내용:다양한 동물모양 디자인	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 7 주	1	1. 강의주제: 모카쉬폰케이크시트제조및 데코	-주,p32
	2	2. 강의목표: 모카시트 및 아이싱	
	3	3. 강의세부내용:모카생크림 제조및 초코장식	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 8 주	1	<b>중간고사</b>	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1. 강의주제: 타르트 무스케이크	과제2:트렌디한케이크조사 (베이커리-대표상품)
	2	2. 강의목표: 타르트를 이용해 다양한 데코	
	3	3. 강의세부내용:타르트제조, 무스 제조	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 10 주	1	1. 강의주제: 딸기무스케이크	- 레시피 제공
	2	2. 강의목표: 무스제조과정 익히기	
	3	3. 강의세부내용:글라사주 및 설탕공예 장식	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 11 주	1	1. 강의주제: 컵 플라워케이크	- 레시피제공
	2	2. 강의목표: 다양한데코레이션의 컵케익	
	3	3. 강의세부내용:컵케익제조 및 버터크림	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 12 주	1	1. 강의주제: 당근케이크, 레드벨벳케아크	- 레시피 제공
	2	2. 강의목표: 트렌디한 케익 완성	
	3	3. 강의세부내용:마지팬장식 및	
	4	슈거크라프트장식	
	5	4. 수업방법 :시연 및 실습	
제 13 주	1	1. 강의주제: 가나슈하트초코케이크	-주,p106
	2	2. 강의목표: 초코시트 및 글라사주	
	3	3. 강의세부내용:초콜릿장식 제조	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 14 주	1	1. 강의주제: 뽕띠 컵케이크	- 레시피제공
	2	2. 강의목표: 다양한 디자인의 컵케이크 완성	
	3	3. 강의세부내용:컵을이용한 케이크 응용하기	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2		
	3		
	4		
	5		

## 5. 성적평가 방법

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

## 6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 시연 및 실습, 제품평가

## 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

## 8. 문제해결 방법(실현·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 제과제빵의 기본제법을 익히고 다양한 제품을 제조 하므로써 을 바탕으로
- 직무응용능력 함양 : 현장실무 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 수업시간 토론을 통해 직무문제해결 능력을 높임.
- 전공실무능력 평가 : 제빵기능사, 케익디자인, 초출릿마스터 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.