

	5	4)수업방법 : 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 5 주	1	1)강의주제: 꽃송편과 수정과		주교재 p44 ~45
	2	2)강의목표: 송편과 음청류를 만들어 다과상차리기		
	3	3)강의세부내용 : ① 각 지역의 송편 알아보기 ② 송편소 만들기 ③ 쌀반죽하여 빚기		
	4	④ 찌기와 모양내기		
	5	⑤ 생강과 개피를 넣어 수정과 끓이기		
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 6 주	1	1)강의주제: 인절미와 삼색경단		주교재 p48~49, p68~69 과제제출-1차 외국의 떡과 우리나라 떡의 비교와 발전방향 제시
	2	2)강의목표: 찹쌀가루를 이용한 치는 떡과 삶는 떡 만들기		
	3	3)강의세부내용 : ①기본적인 치는 떡에 대한 이해		
	4	② 찌넣어 경단만들기		
	5	③ 삶 ④ 고명 무치기		
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 7 주	1	1)강의주제: 떡공예와 꼬리절편 만들기		주교재 p282-287
	2	2)강의목표: 이롭다운 떡을 위한 떡장식과 절편을 이용한 꼬리떡 만들기		
	3	3)강의세부내용 : ① 떡과 색소를 이용한 각종 꽃 장식만들기		
	4	② 찌는떡을 만들어 꼬리절편 만들기		
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 8 주	1	중 간 고 사		
	2			
	3			
	4			
	5			
제 9 주	1	1)강의주제: 매화떡 과 두텁단자		주교재 p54-55 p132-133
	2	2)강의목표: 꽃모양의아름다운 꿀떡과 봉우리떡 만들기		
	3	3)강의세부내용 : ① 쌀가루에 색소 넣어 찌기② 성형하기		
	4	③ 견과류로 소만들기 ④ 찌서 고물무치기		
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 10 주	1	1)강의주제: 잡과병과 모약과 만들기		주교재 p74-75 p216-217
	2	2)강의목표: 영양떡인 잡과병과 한과인 모약과 만들기		
	3	3)강의세부내용 : ① 밤,대추,석이 썰기 ② 완자만들기		
	4	③ 밀가루에 꿀,소주,생강가루로 반죽하기		
	5	④ 기름에 튀겨서 집청하기		
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 11 주	1	1)강의주제: 쇠머리떡과 고구마케익 만들기		주교재 p190 p268-269
	2	2)강의목표: 잔치 때 많이 쓰는 쇠머리떡과 고구마케익 만들기		
	3	3)강의세부내용:① 밤,대추,호박,서리태를 불려서 쌀가루와 섞어 찌기		
	4	②찐고구마를 체에내려 쌀가루와 찌기		
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 12 주	1	1)강의주제: 삼색양갱, 꽃산병만들기		주교재 p186-187 과제2 수 시 고 사
	2	2)강의목표: 팔양금과 필소를 이용한 꽃산병만들기		
	3	3)강의세부내용 : ① 팔양금에 당분을 넣어 양갱만들기		
	4	② 뽕쌀가루를 찐후 쳐서 모양을 만들어		
	5	떡쌀로 찍어 문양만들기		
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 13 주	1	1)강의주제: 약식, 오미자화채 만들기		주교재 p150-151
	2	2)강의목표: 한국의 대표적인 약식만들기와 오미자화채 만들기		
	3	3)강의세부내용 : ① 대추고 만들기 ② 견과류 섞기		

	4	③ 찜통에 찌기		
	5	④ 오미자 뽕은맛이 나지 않게 우려내기		
		4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 14 주	1	1)강의주제: 건구절판 만들기		프린트 빔프로젝트
	2	2)강의목표: 떡에 들어가는 식재료에 여러가지 조리법을 이용하여 구절판 꾸미기		
	3	3)강의세부내용 : ① 정과만들기 ② 란만들기 ③ 초만들기		
	4	④ 꽃감오리기 ⑤ 튀각만들기		
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 평가와 토론		
제 15 주	1			
	2			
	3		기 말 고 사	
	4			
	5			

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물 혹은 수시고사	출 결	수업참여도	합 계	기 타
30%	30%	15 %	20 %	5 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 이론(설명 및 질의,응답)
- 실습(시연, 실습, 평가, 토론, 정리)

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 강의소개, 주차별 강의 내용 소개, 안전과 위생에 관한 주의사항 전달
- 강의교재 관련 공지 : 강의 계획서에 따른 주교재 및 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물 및 수시고사, 실습평가, 수업참여도 평가에 관한 공지

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적용능력 향상 : 전통음식인 떡과 술의 기본 이론과 실기실습을 통하여 현장에서 일어날 수 있는 문제해결능력을 함양함.
- 직무응용능력 함양 : 업무 중에 발생할 수 있는 사례에 대처할 수 있는 수업을 진행함.