

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제과실습 I	학점	3	교강사명	김은경(인)	교강사 전화번호	010 34512775
강의시간	5시간	강 의 실	3-1002	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	eunn @shoseo.ac .kr
2. 교육과정 수업목표							
<p>1.제과의 기본이 되는 과자 반죽법의 종류와 방법, 제과 과정을 공부하고, 종류와 특징을 이해한다.</p> <p>2.각 제품에 맞는 반죽방법과 팬닝방법, 굽기 등의 기본적인 제과 과정을 익힌다.</p> <p>3.케이크의 반죽 온도, 케이크의 온도 조절, 케이크 반죽의 산도, 케이크 반죽의 비중, 팬의 용적 및 반죽량 등의 제과 이론을 실습을 통해 익힌다.</p> <p>4.반죽형 케이크, 거품형 케이크와 같은 케이크의 혼합 방법, 케이크의 배합률 균형, 케이크의 결함 사항과 그 원인, 쿠키, 구움과자, 파이 등을 실습한다.</p> <p>5.제과 기초 이론과 반죽 방법에 따른 실습을 통해 제과 기능인으로서의 자질을 함양시킬수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	표준제과실기	저자	재단법인 과우학원	출판사	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] 강의제목: 오리엔테이션 및 제품제조				(1) 교재p120.121 (2) 수업 레시피 작성	
	2	2] 강의주제: 쿠키반죽의 분류					
	3	3] 강의세부내용: 솔트카라멜쿠키					
	4	①한 학기 동안 숙지해야 할 내용 설명 ②제과인의 자세 기물 및 도구 설명 ③제과의 반죽법 설명					
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가					
제 2 주	1	1] 강의제목: 거품형 케익류				(1) 교재p34,35 (2) 수업 레시피 작성 (3)과제부여-제과실습 I 레시피정리 - 11주차 제출	
	2	2] 강의주제: 공립법과 별립법의 이해					
	3	3] 강의세부내용: 케이크롤라드					
	4	①스펀지케이크[공립법] 배합표 작성 제조공정 ②과일케이크[크림별립법]배합표작성 제조공정					
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가					
제 3 주	1	1] 강의제목: 케익류				(1) 교재p169,70,71 (2) 수업 레시피 작성	
	2	2] 강의주제:쉬퐁법의이해					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 쉬퐁케이크(쉬퐁법) ② 모카쉬퐁케이크 데코레이션					
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가					

제 4 주	1	1] 강의제목: 쿠키류	(1) 교재p90,97,108 (2) 수업레시피 작성
	2	2] 강의주제: 쿠키의 제조공정에 대한 숙지	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①누텔라쿠키 ②크림치즈레몬쿠키	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 5 주	1	1] 강의제목: 반죽형 케이크류	(1) 레시피제공 (2) 수업레시피 작성
	2	2] 강의주제: 크림법을 이용한 파운드 3종	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①오렌지파운드, 후르츠파운드, 홍차파운드	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 6 주	1	1] 강의제목: 반죽형 중 머핀종류	(1) 교재p43,46 (2) 수업 레시피 작성
	2	2] 강의주제: 제품의 믹싱과 제조공정	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①크림치즈머핀 배합표작성 제조공정 ②호박당근머핀과 크림치즈프로스팅	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 7 주	1	1] 강의제목: 에플레어, 레몬크림	(1) 교재p156,157 (2) 수업 레시피 작성 (3) 수행평가 - 5점
	2	2] 강의주제: 슈반죽의 응용,	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①에플레어 일정하게 팬닝 ②레몬크림의 앙글레이즈 농도조절	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1] 강의제목: 나가시키 카스테라	(1) 교재p83 (2) 수업 레시피 작성
	2	2] 강의주제: 파이도우와 충전물의 이해	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①대판카스테라 팬준비와 오븐 온도조절 ②모카비스코티	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 10 주	1	1] 강의제목: 파이만주, 월병	(1) 레시피제공 (2) 수업 레시피 작성
	2	2] 강의주제: 포양의 숙련도, 다양한 성형	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①파이반죽과 충전양금포양 숙련도 ②월병성형 및 포장	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 11 주	1	1] 강의제목: 키슈, 레몬머랭파이	(1) 교재p132,136 (2) 수업 레시피 작성 (3) 과제제출
	2	2] 강의주제: 파이반죽과 다양한 충전물	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①파이반죽의 숙련 ②이탈리안머랭의 숙련과 장식	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	

제 12 주	1	1] 강의제목: 비스킷슈 케리크럼블타르트	(1) 교재p148,149 (1) 수업 레시피 작성
	2	2] 강의주제: 슈반죽의 호화상태익히기	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 다양한색의 비스킷슈과 데코레이션	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 13 주	1	1] 강의제목: 모양쿠키와 로얄아이싱	(1) 레시피제공 (2) 수업 레시피 작성
	2	2] 강의주제: 파이롤러사용법. 로얄아이싱제조	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①다양한 모양쿠키와 로얄아이싱 데코레이션	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 14 주	1	1] 강의제목: 과자공예	(1) 레시피제공 (2) 수업 레시피 작성
	2	2] 강의주제: 진저하우스	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	①과자반죽 재단 후 굽기 ②다양한 데커레이션	
	5	4] 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 15 주	1	기 말 고 사	
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 및 수행평가	출 결	수업참여도	합 계	비 고
30%	30%	15%	20%	5%	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 팀티칭 및 개인지도를 통한 교수시현 및 실습수업

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 수업레시피를 익히고 각 제품에 필요한 재료를 정확히 계량하고, 수업에 필요한 도구가 준비되었는지 점검한다

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실습에 필요한 기초 재료는 학과에서 준비한다.
- 실습에 필요한 기자재 및 도구를 적절히 사용하고, 수업 시작 전에 각 조에 필요한 도구를 점검한다.
- 수업 후 레시피 정리를 통해 학습자들이 이해하지 못 한 부분이나, 어려웠던 점을 체크하여, 수업시간에 질문 할 수 있도록 유도한다.
- 과제물, 수시평가를 통해 이해여부를 점검 한다