

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제과실습 II	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	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, 다양한 재료를 사용한 파운드 케이크, 롤케이크, 컵케이크, 무스케이크 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	재단법인 과우학원	출판사	(주)비앤씨월드	출판 년도	2016
4. 주차별 강의(실습·실기·실현) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실현) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	강의주제; 제과제빵의 정의 및 제과이론			- P237 - 실무레시피		
	2	·강의목표; 제과기본재료의 이해와 활용					
	3	·강의세부내용					
	4	·오리엔테이션; 강의소개 및 강의운영 안내					
	5	·스콘 및 블루베리잼 만들기 ·수업방법 안내					
제 2 주	1	강의주제; 크런치슈 및 에끌레어 이해와 다양한			- P156 - 실무레시피		
	2	제과법의 이해					
	3	·강의목표; 제과재료의 다양한 활용성을 연구					
	4	·강의세부내용					
	5	·크런치 슈 및 에끌레어 만들기 ·수업방법 ·시연 및 실습, 제품평가					
제 3 주	1	·강의주제; 파운드 케이크의 이해			- P20 - P22 - 실무레시피 - 과제부여 : 제과실습 II 실습일지		
	2	·강의목표; 크림법으로 파운드 케익 만들기					
	3	·강의세부내용					
	4	·과일 파운드 케이크 만들기 ·모카 파운드 케이크 만들기					
	5	수업방법 ·시연 및 실습, 제품평가					
제 4 주	1	·강의주제; 타르트 제품 이해하기			- P198 - 실무레시피		
	2	·강의목표; 다양한 타르트 제품 만들기					
	3	·강의세부내용					
	4						

	5	·치즈타르트 & 초콜릿 타르트 만들기 ·에그 타르트 만들기 ·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 5 주	1	강의주제; 시폰 케이크의 이해	- P 69 - 실무레시피
	2	강의목표; 머랭을 이용한 쉬폰케익 만들기	
	3	·강의세부내용	
	4	·모카 쉬폰 만들기 ·프랑부아즈 쉬폰 만들기	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 6 주	1	·강의주제; 롤케이크의 이해	- P 64
	2	·강의목표; 다양한 롤케이크 만들기	
	3	·강의세부내용	
	4	·도지마를 케이크 만들기 ·녹차를 케이크 만들기	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 7 주	1	강의주제; 다양한 구움과자의 이해	- P 203 - 실무레시피 - 과제제출
	2	·강의목표; 구움과자 이해 및 응용 제품 이해	
	3	·강의세부내용	
	4	·다양한 마들렌 만들기 ·갈레뜨 만들기	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 8 주	1	<b>중간고사</b>	필기시험 -객관식 15문항(각1점) -주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	·강의주제; 롤케이크의 이해	- P64 - 실무레시피
	2	·강의목표; 다양한 롤케이크 만들기	
	3	·강의세부내용	
	4	·도지마를 케이크 만들기 ·녹차를 케이크 만들기	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 10 주	1	·강의주제; 브라우니 & 생초콜릿의 이해	- 실무레시피 - 수시평가 5점 (5문제 - 배점1점)
	2	·강의목표; 다양한 초콜릿 제품 만들기	
	3	·강의세부내용	
	4	·브라우니 만들기 ·생초콜릿 만들기	
	5	·수업방법 ·시연및 실습,제품평가	
제 11 주	1	·강의주제; 무스 케이크의 이해	- P168

	2	·강의목표; 초콜릿 무스 케이크 만들기	
	3	·강의세부내용	
	4	·초콜릿 무스케이크 만들기	- 실무레시피
	5	·초콜릿 가니쉬 만들기	
제 12 주	1	·강의주제; 무스 케이크의 이해	
	2	·강의목표; 딸기 무스 케이크 만들기	- P177
	3	·강의세부내용	- 실무레시피
	4	·딸기 무스케이크 만들기	
	5	·딸기소스 만들기	
제 13 주	1	·강의주제; 무스 케이크의 이해	
	2	·강의목표; 무스 케이크 만들기	- P178180
	3	·강의세부내용	- 실무레시피
	4	·치즈 무스케이크 만들기	
	5	·크럼블, 가니쉬 만들기	
제 14 주	1	강의주제; 뽕따무스 케이크의 이해	
	2	·강의목표; 무스 케이크 만들기	- p180
	3	·강의세부내용	- 실무레시피
	4	· 무스케이크 만들기	
	5	·가니쉬 ,글라사쥬 만들기	
제 15 주	1		
	2		
	3	<b>기말고사</b>	<b>-실기고사-총점30점</b>
	4		
	5		

#### 5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	수시평가	출 결	수업참여도	합 계
30%	30%	10%	5%	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 강의내용및 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 제조하므로써 실무적응능력을 향상시킴
- 직무응용능력 향상; 현장실무 업무중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용,수업시간 토론을 통해서 직무문제해결 능력을 높임
- 전공실무능력 평가; 제과실습을 바탕으로 현장실무능력을 키우기 위해 실무레시피를 익히고 연습을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임