

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	케익데코레이션 실습	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
완성된 제과제품의 장식을 위한 과정으로 크림 만들기, 아이싱, 버터크림 짜기 등의 기술을 익혀 제과 제품의 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 깎지를 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 표현기 법을 실습함으로써, 웨딩 케이크, 공예 케이크 등 예술적인 작품을 만들기 위한 기본적인 테크닉, 올 바른 색채의 배합, 미적인 감각 등을 익혀 데커레이션의 기술 능력을 함양할 수 있다							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	표준제과미술	저자	(재)과우학 원	출판 사	(주)비앤씨월 드	출판년 도	2011
부교재(참고문 헌)		저자		출판 사		출판년 도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	1. 강의주제: 케이크 디자인 자격시험			-주,p25~28		
	2	연습					
	3	2. 강의목표: 원형 케이크아이싱 연습					
	4	3. 강의세부내용: 기본아이싱, 이론					
	5	강의 4. 수업방법 : 시연 및 실습					
제 2 주	1	1. 강의주제: 케이크 디자인 자격시험			-주,p28~31		
	2	연습					
	3	2. 강의목표: 동형케이크 아이싱 연습					
	4	3. 강의세부내용: 선 그리기, 장미꽃					
	5	짜기 4. 수업방법 : 시연 및 실습					
제 3 주	1	1. 강의주제: 케이크 디자인 자격시험			-주,p38~44		
	2	연습					
	3	2. 강의목표: 별 모양 깎지 연습					
	4	3. 강의세부내용: 원형, 쉘, 넝쿨짜기					
	5	4. 수업방법 : 시연 및 실습					
제 4 주	1	1. 강의주제: 케이크 디자인 자격시험			-주,p38~44		
	2	연습					
	3	2. 강의목표: 생크림을 이용한 아이싱					

	4	연습	
	5	3. 강의세부내용: 선, 장미, 잎사귀, 덩쿨 4. 수업방법 : 시연 및 실습	
제 5 주	1	1. 강의주제: 케이크 디자인 자격시험	-주,p62~66, 과제1제출: 케익디자이너자격증 연습사진 (5장이상-표지포함)
	2	연습	
	3	2. 강의목표: 레터링 연습	
	4	3. 강의세부내용: 코르네를 이용하여 실선 레터링 연습, 미니 장미 짜기	
	5	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
제 6 주	1	1. 강의주제: 케이크디자인 자격시험	-주,p 45~57
	2	연습	
	3	2. 강의목표: 혼합 모양 각지 사용법	
	4	3. 강의세부내용: 바구니, 크라운,	
	5	점선레이스 4. 수업방법 : 시연 및 실습	
제 7 주	1	1. 강의주제: 케이크디자인 자격시험	-주,p32
	2	연습	
	3	2. 강의목표: 3호 원형케익 완성	
	4	3. 강의세부내용: 시트 만들기,	
	5	시험케이크완성 4. 수업방법 : 시연 및 실습	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1. 강의주제:시폰 케이크 시트 제조및 데코	과제2:트랜디한케이크조사 (베이커리-대표상품)
	2	2. 강의목표: 시폰 케이크 및 아이싱	
	3	3. 강의세부내용:초코시럽 코팅, 데코	
	4	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 10 주	1	1. 강의주제: 마지팬 공예	- 레시피 제공
	2	2. 강의목표: 마지팬으로 꽃 만들기	
	3	3. 강의세부내용: 장미꽃,넙쿨,잎사귀	
	4	만들기	
	5	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
제 11 주	1	1. 강의주제: 마지팬 공예	- 레시피제공
	2	2. 강의목표: 다양한 동물 연습	
	3	3. 강의세부내용: 강아지,곰돌이,토끼	
	4	만들기	
	5	4. 수업방법 : 시연 및 실습	
제 12 주	1	1. 강의주제: 마지팬 공예	- 레시피 제공
	2	2. 강의목표: 인물, 캐릭터 연습	
	3	3. 강의세부내용: 산타, 여자,남자	
	4		

	5	만들기 4. 수업방법 : 시연 및 실습				
제 13 주	1	1. 강의주제: 마지팬 공예	- 레시피 제공			
	2	2. 강의목표: 케이크 옆면 장식 데코				
	3	3. 강의세부내용: 커버링 및 옆면				
	4	장식기법				
	5	4. 수업방법 : 시연 및 실습				
제 14 주	1	1. 강의주제: 아이싱쿠키	- 레시피제공			
	2	2. 강의목표: 진저 쿠키와 초코쿠키에				
	3	아이싱				
	4	3. 강의세부내용: 아이싱이용 데코 기법				
	5	4. 수업방법 : 시연 및 실습				
제 15 주	1	기말고사	실기시험			
	2					
	3					
	4					
	5					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	수업참여도	합 계	비 고
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(실험·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, 초콜릿마스터 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.						