

〈 IV-3〉 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	디저트 프리젠테이션	학점	3	교·강사명	장찬호 외5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실	1~3제과제빵실 1~11이론강의실	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
디저트의 개념과 개요에 대해 이해하고 상황에 맞는 다양한 디저트의 활용 및 프리젠테이션을 실습한다. 학습자들은 본 수업을 통해 디저트 플레이팅 시 색채감과 구도의 중요성에 대해 이해하는 것은 물론, 보색대비 및 구도에 유의하면서 감각적인 플레이팅 스킬을 익힐 수 있다. 기초적인 크림과 반죽, 소스, 간단히 만들 수 있는 튀일, 각종 장식물 등에 대해 그리고 디저트에 주로 사용되는 재료와 용어들에 대해 이해하고 만들 수 있다. 과일재료의 풍미를 살릴 수 있는 소재와 초콜릿과 치즈재료의 풍미를 살릴 수 있는 소재에 대해서도 알수 있고 또한 럼주 및 리큐르가 디저트에서 차지하는 역할에 대해서도 수업을 통해 익히고 활용 할 수 있다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 패스츄리 셰프 김동원의 디저트 / 비앤씨월드 / 2010							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 디저트의 개념과 개요 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 디저트의 개념과 개요를 이해한다. - 디저트 도구와 용어설명, 이론등을 학습한다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 디저트의 유래와 정의 역사에 대해 학습한다. - 디저트의 분류와 그 내용에 대해 학습한다. - 패스츄리 크림, 레몬커드를 만들고 활용법에 대해 익힌다. - 이탈리아머랭과 크렘 앙글레즈를 만들고 활용법에 대해 익힌다. - 프루츠 소스, 초콜릿 소스를 만들고 활용법에 대해 익힌다. 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 ● 주교재 p 12-24, 253-271 ● 매 실습 후 실습일지 작성한다. - 실습일지 양식 공지 ● 과제 제출 - 12주차 ● 수시평가 - 6주차 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 나폴레옹 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 퍼프 패스츄리 반죽을 할 수 있다. - 밀어피고 접는 것을 이해하고 능숙하게 작업 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 퍼프 패스츄리 반죽을 하고 3절 6회를 하여 도우를 완성한다. - 전체적으로 골든 브라운색이 날때까지 오븐에 굽고 식으면 9*9cm로 재단한다. - 생크림과 패스츄리크림을 섞고 그랑마니에를 섞어 풍미를 더한다. - 재단한 퍼프 패스츄리 위에 충전 크림을 짜고 위에 다시 퍼프 패스츄리를 올리고 다시 크림을 짜준다. - 맨위에 올릴 퍼프 패스츄리는 파우더드 슈가를 충분히 뿌리고 쇠를 달궈 윗면에 격자무늬를 내준 후 살며시 올린다. - 계절과일과 라즈베리 소스, 망고소스로 장식한다. 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 30-32 ● 조별실습후 평가 ● 과제부여 1) 본인이 상상하는 디저트의 레시피를 작성하고 플레이팅 디자인을 스케치하시오. .- 12주차 제출 	

3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 크레이프 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 크레이프반죽을 만들 수 있고 적당한 색과 두께로 구울 수 있다. - 졸인 무화과를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 크레이프 반죽을 하고 휴지를 준다. - 졸인 무화과를 만든다. - 프라이팬을 약불에 놓고 기름을 살짝 바르고 반죽을 얇게 편 후 굽는다. - 구워놓은 크레이프 위에 패스츄리크림과 계절과일을 올린후 주머니 모양으로 묶는다. - 플레이트위에 크레이프를 두 개 올리고 졸인 무화과와 캔디드 오렌지를 장식한다. - 남은 시럽을 소스로 뿌려 마무리한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 44-46 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 진저 피낭시에 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 누와젯 버터를 만들어 피낭시에를 만들 수 있다. - 진저 아이스크림을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 진저 피낭시에 - 작은 타르트링에 버터를 바른다. - 누와젯버터를 만들어 식힌다. - 체친가루재료와 누와젯버터, 흰자 레몬제스트, 다진 진저 피클을 넣고 혼합한다 - 틀에 반죽을 붓고 굽는다. - 진저 아이스크림 - 전 재료를 섞고 아이스크림 기계에 넣고 아이스크림을 완성한다. - 마무리 - 플레이트에 라즈베리 소스로 장식하고 진저 피낭시에와 계절과일을 올린다. - 과일 위에 진저 아이스크림을 올리고 오렌지 튀일과 민트잎으로 장식한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 54-55 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 초코 사바랭과 마시멜로 그리고 체리소스 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 진한 초콜릿 맛과 마시멜로의 쫄득하고 독특한 식감을 함께 느낄 수 있는 디저트를 만들 수 있다. - 체리소스를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 초코 사바랭 - 버터와 다크초콜릿을 35℃로 녹인후 노른자를 섞는다. - 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 위의 반죽에 섞는다. - 사바랭 몰드에 반죽을 채우고 굽는다. - 마시멜로 - 냄비에 설탕, 글루코스, 물을 넣고 118℃로 끓인다. - 흰자를 휘핑한다. 거품이 2/3정도 올라왔을 때 시럽(80%정도)을 천천히 넣으면서 빠르게 거품을 올려 이탈리아 머랭을 만든다. - 나머지 20% 시럽에 불린 젤라틴을 넣고 녹인다음 이탈리아머랭에 넣고 소프트픽이 될 때까지 휘핑한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 92-94 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사

	<ul style="list-style-type: none"> - - 냄비에 사워체리, 레드와인, 설탕을 중불로 끓여 소스를 만든다. - 마무리 - 찰주머니에 마시멜로를 넣고 초콜릿 사바랭 위에 짠 후 토치로 겉면을 그을린다. - 체리소스로 장식한다. 	
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 라즈베리 초콜릿 무스와 마카다미아 다쿠와즈 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 다쿠와즈 스펀지와 초콜릿 스펀지를 만들 수 있다. - 라즈베리 초콜릿 무스를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 다쿠와즈 스펀지 - 머랭을 만들고 체친가루를 섞는다. - 철판에 얇게 팬닝한 후 다진 피스타치오를 뿌리고 굽는다. - 초콜릿 스펀지 - 계란과 설탕을 섞고 중탕하고 완전히 거품낸다. - 체친가루를 가볍게 섰고 녹인버터를 넣고 섞는다. - 철판에 부어 굽는다. - 라즈베리 초콜릿 무스 - 생크림과 물엿을 끓여 초콜릿과 섞어 가나슈를 만든다. - 라즈베리 퓨레를 한번 끓여 가나슈와 섞고 유회시킨 후 불린 젤라틴을 넣어 녹인다. - 30℃ 정도로 식힌 후 80% 휘핑한 생크림과 섞고 라즈베리술을 섞는다. - 다쿠와즈 스펀지를 잘라 작은 무스링 옆에 두르고 바닥에 초콜릿 스펀지를 깎는다. - 시럽을 바르고 라즈베리 초콜릿 무스를 채우고 굳힌다. - 초콜릿 장식을 만들고 초콜릿 소스를 만든다. - 플레이트에 무스와 초콜릿 장식물과 초콜릿소스로 장식한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 110-112 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 수시평가 - 수업 중 간략내용 퀴즈시험
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 초콜릿 무스와 믹스드 베리 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 풍부한 초콜릿의 맛과 부드러운 식감으로 인기있는 초콜릿 무스를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 초콜릿 무스를 컵이나 플레이트에 만들 경우에는 가능하면 젤라틴 대신 이탈리아안 머랭을 사용한다. - 다크 초콜릿을 녹인다. - 냄비에 설탕, 물엿, 물을 넣고 118℃까지 끓인 다음 휘핑한 흰자에 넣고 이탈리아안머랭을 만든다. - 녹인 초콜릿과 이탈리아안머랭을 섞는다. - 80% 휘핑한 생크림을 섞는다. - 와인잔에 초콜릿 무스를 1/2 정도 채운다. - 믹스드베리를 원하는 만큼 올린다. - 휘핑한 생크림을 베리 위에 짜서 장식한다. - 크림 위에 딸기와 민트잎, 초콜릿 장식을 올린다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 120-121 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제 8 주	중간고사	●
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 라즈베리 마카롱과 라임 크림 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 마카롱을 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 126-127 ● 조별실습후 평가

	<ul style="list-style-type: none"> - 소스를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 흰자에 설탕을 넣고 머랭을 만든다. - 체친 가르재료를 넣고 반죽이 부드럽고 윤기가 날때까지 섞는다. - 라즈베리색 식용색소를 섞는다. - 반죽을 찰주머니에 넣고 지름 8cm 크기로 동그랗게 짰 후 실온에서 건조시킨다. - 철판을 두장 깔고 굽는다. - 플레이트 위에 라임크림을 한 스푼 떠 놓고 마카롱을 뒤집어 올린다. - 마카롱 위에 라임 크림을 짰 후 라즈베리를 올린다. - 그 위를 다른 마카롱으로 덮는다. - 파우더드 슈가를 뿌리고 민트잎과 라즈베리로 장식한다. - 플레이트를 라즈베리소스로 장식한다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 실습일지 검사
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 에스프레소 티라미수와 스트로베리 컴포트 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 마스카포네치즈와 강한 맛의 에스프레소 커피를 충분히 스며들게 한 핑거쿠키와 파우더드 코코아의 맛이 잘 어우러진 촉촉한 티라미수를 만들 수 있다. - 초코 핑거쿠키를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 초코 핑거쿠키 - 별립법으로 핑거쿠키 반죽을 만든다. - 찰주머니에 8mm지름의 각지를 끼우고 과정 5의 반죽을 넣은 후 철판위에 8cm 길이로 짠다. - 파우더드 슈가를 뿌린 후 굽는다. - 티라미수 <ul style="list-style-type: none"> - 시럽을 118℃까지 끓이면서 노른자를 휘핑한다. - 시럽을 조금씩 넣으면서 연한 노란색이 될 때까지 휘핑하여 파트 아 봄브를 만든다. - 녹인 젤라틴을 넣고 섞는다. - 부드럽게 풀어 준 마스카포네 치즈를 섞는다. 80% 정도 휘핑한 생크림을 섞은 후 커피 엑기스를 섞는다. <ul style="list-style-type: none"> -딸기 컴포트 <ul style="list-style-type: none"> - 모든 재료를 섞어 그릇에 담고 랩을 씌운 후 1시간 정도 냉장 휴지 시킨다. - 마무리 <ul style="list-style-type: none"> - 와인글라스에 티라미수 크림을 1/3가량 채운다. - 커피시럽에 담귀 충분히 스며들게 한 초코핑거쿠키를 올린다. - 다시 티라미수 크림을 채우고 파우더드코코아를 뿌린다. - 윗면에 생크림을 짜고 블루베리, 딸기, 민트잎, 초코렛 장식물을 올려 장식한다. - 파우더드 슈가를 살짝 뿌린다. - 작은 유리잔에 딸기 컴포트를 담아 함께 곁들인다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 132-134 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 다양한 과일 타르트와 라즈베리 소르베 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 퍼프 패스츄리를 사용한 보다 바삭하고 깔끔한 맛을 내는 타르트를 만들 수 있다. - 엔젤헤어를 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 136-137 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사

	<p>강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 과일 타르트 - 퍼프패스츄리를 두께 2.5cm로 밀어편 다음 지름 9cm로 자른다. - 철판에 올리고 위를 눌러 굽는다. - 반죽의 양면에 물엿을 바르고 더 굽는다. - 라즈베리 소르베를 만든다. - 냄비에 설탕, 물엿, 물을 넣고 끓인 후 걸쭉한 상태가 될 때까지 끓인다. - 포크로 들어 올려 시럽이 영킨 실처럼 되면 냄비바닥을 찬물에 잠깐 담근다. - 포크로 시럽을 떠올려 가능한 많은 실이 생기도록 지그재그로 움직이면서 지지대에 엔젤헤어가 걸쳐지게 한다. - 마무리 - 식은 패스츄리 위에 템퍼링한 초콜릿을 바르고 그 위에 패스츄리 크림을 바른다. - 계절과일과 라즈베리 소르베를 올린 후 엔젤헤어로 장식한다. - 플레이틀르 망고소스와 딸기 소스로 장식한다. 	
제12 주	<p>●강의주제: 녹차 페인 드 제인과 단팥 젤리</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 촉촉하고 아몬드와 깊은맛이 느껴지는 페인 드 제인을 만들 수 있다. - 녹차 통단팥 젤리를 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 녹차 페인 드 제인 - 믹싱볼에 아몬드페이스트를 넣고 비터로 부드럽게 풀어준다. - 계란을 조금씩 넣으면서 크림화 한다. - 체친가루를 섞고 키르슈와 녹인버터를 섞는다. - 틀에 채워 굽고 구운 후 바로 틀에서 꺼내어 식힌다. - 녹차 통단팥 젤리 - 시럽을 80℃까지 끓인다. - 불린 젤라틴을 넣어 녹이고 미지근할때까지 식힌다. - 녹차가를 풀어 섞고 키르슈와 통팥을 넣고 섞는다. - 틀에 부어 굳힌다. - 구운 퍼프 패스츄리, 녹차통단팥 젤리, 오렌지 튀일을 16cm * 4cm 크기로 자르고 차례로 올린다. - 녹차 페인 드 제인을 올린다. - 초코렛 장식, 브랜드드 체리, 민트잎으로 장식한다. - 딸기소스, 망고소스로 플레이틀르 장식한다. - 잘게 부순 캐러멜라이즈드 헤이즐넛과 녹차가루를 뿌린다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 214-215 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 과제 제출 기한
제13 주	<p>●강의주제: 브라우니 치즈케이크와 체리 컴포트</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 초콜릿으로 부드럽고 촉촉한 브라우니를 만들 수 있다. - 치즈케이크를 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 브라우니 - 버터와 설탕을 비터로 크림화 한다. - 노른자를 넣고 섞는다. - 다크초콜릿을 35℃로 녹인 다음 섞는다. - 체친 중력분을 섞고 호두분태를 넣고 섞는다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 174-176 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 과제 내용 점검 후 피드백하기

	<ul style="list-style-type: none"> - 테프론시트를 깔고 브라우니반죽을 1cm 두께로 펼친 후 굽는다. - 치즈케이크 - 믹싱볼에 크림치즈와 설탕을 넣고 완전히 크림화 한다. - 계란을 섞고 나머지 재료를 차례로 섞는다. - 무스링 안쪽에 브라우니를 깔고 치즈케이크 반죽을 부어 채운다, -160℃ 오븐에서 중탕으로 25분 구운 후 냉장고에서 식힌다. - 마무리 - 플레이트중앙에 치즈케이크를 올린다. - 계절과일과 민트잎, 초콜릿으로 장식한다. 						
제14 주	<p>●강의주제: 복숭아 디저트</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 복숭아 푸레를 사용하지 않고 직접 복숭아를 갈아서 복숭아 소르베를 만들 수 있다. - 아몬드 트윌을 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 복숭아 소르베 - 잘익은 복숭아를 깨끗이 씻고 껍질을 벗겨 곱게 갈아준 후 레몬 주스와 섞는다. - 냄비에 물과 바닐라빈을 넣고 50℃까지 가열한다. - 설탕과 안정제를 섞어 다시한번 끓인다음 얼음물로 중탕하여 식힌다. - 럼을 섞고 아이스크림기계에 넣어 완성한다. - 아몬드 튀일 - 설탕, 흰자, 계란을 잘 섞는다. - 체친 가루를 섞고 아몬드분태를 섞는다. - 테프론 시트를 깔고 지름 15cm로 펼친 후 갈색이 될 때까지 굽는다. - 오븐에서 꺼낸 후 식기 전에 바로 그릇에 넣어 모양을 만든 후 굳힌다. - 샴페인 사바용 소스를 만든다. - 마무리 - 아몬드 튀일을 플레이트 중간에 올린 후 계절과일과 복숭아 소르베 한 스푼을 튀일 안에 넣는다. - 샴페인 사바용 소스를 뿌리고 민트잎으로 장식한다. - 계절과일을 곁들인다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 212-213 ● 조별실습후 평가 ● 실습일지 검사 ● 과제 내용 점검 후 피드백하기 					
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %		15 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
-이론 강의							
1. PPT자료를 통해 선행학습을 실시하고, 미리 준비한 실물자료로 실체를 확인하고 시연 실습을 통해 확실히 이해할 수 있다.							
2. 학습자의 질의에 대한 응답을 한다.							
3. 강의주제와 관련된 동영상을 관람한다.							
-실기실습							

<p>1. 따른 기법이나 만드는 방법등을 시연을 통해 이해할 수 있게 한다.</p> <p>2. 실습시 어려운 부분과 까다로운 부분을 해결할 수 있는 요령과 함께 자세한 설명으로 극복하게 한다.</p> <p>3. 어려워 하는 학생에게는 개별적으로 설명하며 시연한다.</p> <p>4. 다음 주차 강의주제를 설명하고 필요한 도구와 재료의 준비를 철저히 준비하도록 한다.</p> <p>5. 접시를 개인적으로 구입하여 수업 시 지참 하도록 한다.</p> <p>6. 조별로 준비조의 임무를 수행시켜 케익시트의 제조연습도 충분히 되도록 한다.</p> <p>7. 연습용 크림의 제조와 관리, 슈거 페이스트의 제조와 관리 등도 책임있게 하도록 교육한다.</p>
<p>7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항</p>
<p>1. 정기평가 기간 : 8주차, 15주차</p> <p>2. 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 레포트 12주차, 수시평가 6주차</p> <p>3. 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)</p>
<p>8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)</p>
<p>1. 실습 후 조별로 제품을 진열하고 비교하고 평가한다. 잘된 점, 잘못된 점 등을 서로 의견 교환하고 개선할 점을 토론한다.</p> <p>2. 특히 잘한 작품은 칭찬하고 완성도가 떨어지는 작품도 칭찬할 점을 찾아내어 의욕을 북돋워 준다.</p> <p>3. 실습일지 작성</p> <p>:실습일지는 복습의 기회가 되고 작성 시 특히 평가와 느낀 점을 충실히 써서 다음 실습에 수정, 보완한다.</p>
<p>9. 강의유형</p> <p>이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(),</p> <p>이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행(○)</p>