

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	한국병과실습	학점	3	교·강사명	나정숙 외 4명	교·강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	1~11강의실/ 1~6조리실 3재과제빵실	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>병과(떡, 한과, 음청류)의 정의와 역사, 절식 및 통과의례의 병과, 지방별 떡, 한과, 음청류의 특색에 대해 이론교육을 통하여 병과류에 대한 전반적인 지식을 습득할 수 있다. 또한 떡의 제조방법에 따라 찌는떡, 치는떡, 지지는떡, 삶는떡의 원리를 과학적으로 이해하며 실습하고, 한과류와 음청류의 강정, 약과, 과편, 다식, 수정과 등을 실습한다. 이를 통해 서양의 디저트와 겨룰만한 한국의 전통 병과들에 대한 우수성을 알아 대중화 상품화 방안을 모색해 보고 기능인으로써 폭넓은 전통기술을 습득하는 것에서 나아가 제과제빵 분야와의 접목도 시도하여 새로운 융합에 도전하는데 학습 목표가 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 떡의 미학/최은희 외 7인/백산출판사/2014							
부 교 재 : 보기좋은 떡 먹기좋은 떡/최순자/(주)비엔씨월드/2008							
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: 병과류의 개요 ●강의목표: 병과류의 정의 및 역사를 설명할 수 있다. <ul style="list-style-type: none"> -병과류의 정의와 개요 -병과류의 역사 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -병과류의 정의에 대하여 이해 -병과류의 시대별 역사에 대하여 이해하고 문화적 의미에 대하여 공부한다. -떡관련 고조리서 이해 -떡의 절식 및 통과의례에 대한 이해 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 및 설명 ● 수시평가 및 과제 설명 <ul style="list-style-type: none"> -수시평가: 5점 ● -수시평가 주차:5주차 ● 과제제출: 12주차제출 ● PPT 유인물 <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 10-13 ●수업 기자재: <ul style="list-style-type: none"> 빔프로젝트 및 PC 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 병과류의 종류 및 떡 만드는 원리 ●강의목표: 만드는 방법에 따른 병과류의 종류와 원리 를 설명할 수 있다. <ul style="list-style-type: none"> -만드는 방법에 따른 떡의 종류의 이해 -떡 만드는 공정의 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -떡의 조리법에 따른 분류 -떡 만드는 공정의 과정을 이해한다 -떡의 고물 재료 등을 이해한다 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 14-41 ● 과제부여: 떡카페나 떡 집을 방문하여 메뉴컨셉, 소개, 메뉴북 등을 조사하기 수업 기자재: <ul style="list-style-type: none"> 빔프로젝트 및 PC 	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 오색편, 붉은팥찰시루떡 ●강의목표: 찌는떡에 대하여 설명하고 실습할 수 있다 <ul style="list-style-type: none"> -찌는떡 만드는 방법에 대한 이해 -고물 만드는 방법에 대한 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -찌는떡 수분주기를 이해하고 실습하여 주의사항을 습득한다 -고물 만드는 공정을 이해하고 주의사항을 습득한다 					<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 68-71 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 	

4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 인절미, 콩찰편, 채소과 ●강의목표: 치는떡에 대하여 설명하고 실습할 수 있다 <ul style="list-style-type: none"> -치는떡 만드는 방법에 대한 이해 -한과에 대한 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -멥쌀가루와 찹쌀가루의 수분주기의 차이를 이해하며 치는떡을 실습한다 -밀가루에 천연색소 넣는 방법과 반죽의 농도를 실습 한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 132-133, p 170-171,p 246-247 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 옷기떡, 차수수부꾸미, 녹두찰편 ●강의목표: 지지는떡에 대하여 설명하고 실습할 수 있다. <ul style="list-style-type: none"> -지지는떡 만드는 방법에 대한 이해 -팥소 만드는 방법에 대한 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -찹쌀가루의 익반죽에 대하여 이해하고 지지는떡을 실습 한다 -쌀가루에 천연색소로 색을 넣는 방법을 익힌다. 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 126-127, p 206-209, ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 ●수시평가실시
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 붉은팥수수경단, 꿀물경단, 호두강정 ●강의목표: 삶는떡에 대하여 설명하고 실습할 수 있다 <ul style="list-style-type: none"> -삶는떡 만드는 방법에 대한 이해 -붉은팥고물 만드는 방법에 대한 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -삶는떡의 익반죽 농도에 주의하여 실습한다. -붉은팥을 삶을때의 주의 사항과 고물 만드는 공정을 이해하며 실습한다 -호두강정 시럽 만들때의 주의사항과 튀기는 온도를 이해하고 실습한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 208-209, 250-251 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 <ul style="list-style-type: none"> 과제물 제출
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 꽃절편, 꽃산병, 수정과 ●강의목표: 떡살을 이용한 절편을 이해하고 음청류의 이해를 설명할 수 있다. <ul style="list-style-type: none"> -천연색소로 색을 내고 떡살로 모양을 내는 절편에 대한 이해 -음청류의 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -절편의 수분 주기를 이해하고 천연색소 사용하여 색 내는 방법과 떡살의 의미와 사용방법을 실습한다 -음청류의 여러 가지를 이해하고 수정과를 실습한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 154-157, 296-297 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 단호박떡케익, 모약과 ●강의목표: 떡케익과 유밀과에 대한 이해를 설명할 수 있다. <ul style="list-style-type: none"> -단호박을 이용한 떡케익의 이해 -약과 만드는 방법에 대한 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -단호박을 찌서 수분과 색을 주어 떡케익을 찌고 떡공예로 꽃을 만들어 데코레이션을하여 떡케익을 실습한다 -약과 만드는 공정을 이해하고 튀기는 온도를 이해하고 실습한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 84-85, 248-249 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 약식, 과편, 잡과병떡케익 ●강의목표: 약식과 과편에 대한 이해를 설명할 수 있다. <ul style="list-style-type: none"> -약식의 색을 내는 방법에 대한 이해 -과즙과 녹두녹말을 이용한 과편에 대한 이해 ●강의세부내용: 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 78-79, 134-135, 278-287 ●수업기자재:

	<ul style="list-style-type: none"> - 카라멜소스 만드는 방법을 이해하고 실습한다 -과즙을 가지고 녹두녹말을 이용하여 과편 만드는 공정을 이해하고 실습한다 	<p>조리도구</p> <p>●개별 실습 후 평가</p>					
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 개성우메기, 삼색다식, 삼색송편 ●강의목표: 지지는떡과 다식류에 대한 이해를 설명할 수 있다. -우메기 반죽에 대한 이해 -콩가루를 이용한 다식에 대한 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -참쌀가루에 막걸리를 넣어 만든 우메기 반죽의 농도에 주의하여 부풀려가면서 튀긴다 -콩가루에 꿀로 반죽하는 다식의 농도에 주의하여 실습한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 102-103, 214-215, 276-277 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 					
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 개피떡, 양갱, 오쟁이떡 ●강의목표: 한천을 이용한 양갱과 치는떡의 이해를 설명할 수 있다. -한천의 겔 형성을 이해 -참쌀가루를 이용한 치는떡의 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -한천과 팔랑금을 이용하여 겔 형성을 하여 양갱을 실습한다 -참쌀가루를 이용한 치는떡의 수분주기에 주의하여 실습한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 162-169 182-183, 보충자료 인쇄물 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 ●과제물제출 					
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 두텁떡, 떡샌드위치 ●강의목표: 두텁떡과 퓨전떡의 상품화 이해를 설명할 수 있다. -두텁떡 거피팔고물 만드는 방법의 이해 -떡을 식빵처럼 만드는 방법의 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -거피팔고물을 만들어 양념하여 두텁떡을 실습한다 -쌀가루에 우유와 버터를 넣어 식빵의 식감을 낼 수 있게 실습한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 232-233, 148-149 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 					
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 구름떡, 보슬단자, 메밀총떡 ●강의목표: 메밀가루를 이용한 총떡과 퓨전떡의 우수성과 대중화 이해를 설명할 수 있다. -메밀가루 반죽에 주의하여 반죽한다 -카스테라를 고물로 이용하는 방법의 이해 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -메밀가루 반죽의 농도에 주의하여 지지는 떡을 실습한다 -카스테라 고물을 이용한 퓨전떡을 실습하고 우수성과 대중화방안을 연구한다 	<ul style="list-style-type: none"> ●주차별 학습자료: <ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 146-147, 보충자료 인쇄물 ●수업기자재: <ul style="list-style-type: none"> 조리도구 ●개별 실습 후 평가 					
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							
1) 기본기를 실습위주의 시연 실습함을 원칙으로 진행하며 현장근무 시 적응력을 향상시킬 수 있도록 자세히 설명 한다.							
2) 쌀을 물에 충분히 불려 기계를 이용하여 쌀가루 빻는 과정을 설명한다.							
3) 식재료손질, 조리도구 다루기를 체계적으로 지도한다.							
4) 실습 진행 시 개별적으로 조리과정을 지도한다							
5) 실습 후 완성작품을 조별로 진열하여 비교 평가한다. 잘된 점과 잘못된 점을 비교평가 한다.							

6) 지각, 조퇴, 결석에 대한 중요성을 강조하여 출석 관리를 철저히 하도록 한다.
7) 수업 시작 전에 조별로 쌀가루의 수분을 충분히 준 후 체에 내려 준비 하도록 한다.
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항
1) 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
2) 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 레포트 12주차, 수시평가 5주차
3) 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간) - 2018년 8월 학위예정자 수강가능
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)
1) 설기떡이 갈라지거나 빨리 굳어버릴 때 해결방법 - 쌀가루를 물에 10시간이상 충분히 불려 사용하며, 쌀가루에 수분을 충분히 준 후 체에 여러 번 내려 쪼 준다. 불의 세기에 따라 메떡은 15~20분 찰떡은 20~25분 정도 찐다.
2) 구름떡의 붉은 팔고물이 잘 묻지 않을 때 해결방법 - 붉은 팔앙금에 소금, 설탕, 꿀을 넣어 팬에 볶을 때 수분이 어느 정도 남아 있게 볶아야 쪼낸 떡에 고물이 잘 묻혀 진다.
3) 약식이 설익을 경우 해결 방법- 찹쌀을 충분히 불려 푹 찐 후 양념을 섞어서 쪼 쥐야 양념을 흡수해서 잘 쪼진다.
4) 우메기가 잘 부풀지 않고 서로 달라붙을 때 해결 방법 - 우메기를 반죽하여 튀길 때 낮은 온도에서 서서히 튀긴 후 센 불에서 색갈 낸다. 튀길 때 한꺼번에 넣지 않고 하나씩 젓가락으로 잡으면서 튀겨야 모양도 예쁘고 달라붙지 않는다.
5) 약과를 튀길 때 쪼가 잘 생기지 않을 때 해결 방법 - 반죽을 할 때 주무르거나 치대면 글루텐이 생겨 딱딱해지고 튀겼을 때 속이 잘 익지 않고 쪼가 일어나지 않으므로 반죽을 이곳이 눌러 편 후 반으로 잘라 두겹을 겹쳐 반죽하여 튀긴다.
6) 과편이 틀에 달라붙어 잘 떨어지지 않을 때 해결 방법 - 굳히는 틀에 물을 바르면 굳어진 후 떼어 내기가 쉽다.
9. 강의유형
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(), 이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행(O)