

〈 III-33〉 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	한식조리실습Ⅲ	학점	3	교·강사명	나정숙 외 4명	교·강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	1~11강의실/ 1-6조리실/ 3제과제빵실	수강대상	호텔조리	e-mail	
2.교과목학습목표							
<p>우리나라의 대표적인 전통음식인 떡과 한과에 대해 다루고자 하는 본 교과에서는 떡과 한과의 역사와 특징, 조리도구의 변천사를 살펴보고 학생들에게 다소 생소할 수 있는 분야인 떡과 한과를 만들기 위한 구체적인 이론교육과 실습에 들어간다. 글로벌 시대에 맞게 한국 고유의 음식을 계승·발전시켜 한국인뿐만 아니라 외국인의 입맛까지 사로잡을 수 있는 다양한 감각과 스킬을 개발할 수 있도록 하는 것을 본 수업의 목표로 하고자 한다.</p> <p>* 구체적으로 다룰 부분</p> <ul style="list-style-type: none"> - 떡 · 한과의 역사와 특징 - 조리도구의 변천사 - 각종 떡고물 만들기: 붉은 팔고물, 거피 팔고물, 녹두고물, 콩고물 등 다양한 고물을 습득하여 만들 수 있다. - 찌는 떡: 백설기, 잡과병, 오색송편, 쑥갓떡, 쑥버무리기, 콩찰편, 약식, 삼색구름 떡, 떡샌드위치, 쇠머리찰떡 등을 습득하여 만들 수 있다. - 치는 떡: 꽃절편, 적채계피 떡, 삼색인절미, 삼색단자, 감자찰떡, 단호박말이떡 등을 습득하여 만들 수 있다. - 지는 떡: 화전, 차수수부꾸미, 서영향병, 섭산삼 병, 오색주약,계강과, 석류병 등을 습득하여 만들 수 있다. - 삶는 떡 : 오색경단, 오메기떡, 잣구리, 꽃경단, 차수수경단, 당고떡 등 다양한 떡 제조법 습득하여 만들 수 있다. - 수정과, 병과, 약식, 밤초, 조란, 울란, 오렌지과편, 강정, 삼색단자 등 다양한 한과 제조법을 습득하여 만들 수 있다. - 배숙, 원소병, 수정과, 오미자화채, 진달래화채, 유자차, 모과차, 대추차 등 다양한 한국의 음청류를 습득하여 만들 수 있다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 떡의 미학/최은희 외7/백산출판사/2014							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실가·실험) 내용							
주별	강의(실습·실가·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 떡의 정의 및 역사, 재료특성 및 약리효과 조리도구의 변천사 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 떡의 개요 및 떡, 한과, 음청류의 역사와 특징을알아보고 설명할 수 있다. - 떡과 한국음식의 배경과 역사에 대해 알아보고 설명할 수 있다. - 재료의 특성 및 약리효과를 알아보고 설명할 수 있다. 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 ● 주교재 p 10-41 ● PPT 유인물 ●수업 기자재: 빔프로젝트 및 PC 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 조리도구의 변천사를 알아보고 설명할 수 있다. <p>강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 떡의 정의 및 역사, 재료특성 및 약리효과와 조리도구의 변천사를 알아 볼 수 있다. - 떡의 용도와 성격에서는 절기 떡과 의미를 알아 볼 수 있다. - 지방별 떡의 종류와 특징에서는 8도 지역의 특산물을 가지고 떡을 만들고 각 지역의 스토리가 있는 떡을 알 수 있다. - 떡의 호화와 노화를 알고 호화의 요인과 노화의 요인을 알 수 있다. 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 팔고물, 거피 팔고물, 녹두고물, 콩고물 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 떡의 기본이 되는 고물 만들기를 만들 수 있다. - 팔을 삶아 팔고물과 거피 팔고물을 만들 수 있다. - 녹두고물과 콩고물을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 붉은팥은 삶아서 소금을 넣고 방망이로 찧어서 각종 떡고물 소를 만들 수 있다. - 거피팥을 불려서 찜통에 찢 다음 소금을 넣고 체에 내려 각종 떡고물과 소로 사용할 수 있다. - 녹두는 불려서 찜통에 찢 다음 소금을 넣고 체에 내려 각종 떡과 소로 이용할 수 있다. - 콩가루를 재빨리 씻어 물기가 빠지면 팬에 타지 않게 볶아 멧돌이나 분쇄기에 갈아 콩 껍질을 벗겨낸 후 콩은 분쇄기에 곱게 갈아 체에 내려 고물로 사용할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 36-41 ● 수업기자재: 조리도구 ● 개별 실습 후 평가
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 쭈벼무리, 쭈갠떡, 배숙 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -쭈벼무리기를 만들 수 있다. - 쭈갠떡을 만들 수 있다. - 배숙을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 쭈벼무리는 쭈을 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀 다음, 쌀가루에 소금을 넣고 고운체에 내린 쌀가루와 쭈을 버무려서 김이 오른 찜기에 20분간 찜 후 먹기 좋은 크기로 쭈벼무리를 만들어 완성할 수 있다. - 쭈갠떡은 어린쭈을 다듬어 깨끗이 씻은 후 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데쳐 물기를 제거한 다음, 쌀가루에 쭈 소금을 넣고 분쇄기에 넣고 가루를 낼 수 있다. - 쭈과 함께 내린 쌀가루에 설탕을 넣고 익반죽하여 치대어 반죽을 만들 수 있다. - 반죽을 50g정도씩 떼어 둥글납작하게 빚은 후 김이 오른 찜통에 10여분정도 찜 후 하나씩 참기름을 발라 쭈갠떡을 만들 수 있다. - 배숙은 배를 12쪽으로 나누어 껍질을 벗긴 후 속을 잘라낸 다음 통후추를 박아 놓고 생강은 껍질을 벗겨 얇게 저민 생강에 물을 넣어 끓인 후 설탕과 꿀을 넣어 끓기 시작하면 배를 넣고 투명하게 익힌 다음, 차게 식혀서 잣과 함께 화채 그릇에 담아 낼 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 116~119 ● 주교재 p 298~299 ● 수업기자재: 조리도구 ● 개별 실습 후 평가
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 백설기, 꽃절편 ●강의목표: 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 66~67 ● 주교재 p 154~155

	<ul style="list-style-type: none"> - 떡 찌는 떡, 치는 떡을 만들 수 있다. - 백설기를 만들 수 있다. - 꽃절편을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 백설기는 쌀가루에 소금을 넣고 체에 내린 후 물을 넣고 손으로 비벼서 수분이 고르게 닿게 한 후 고 운체에 다시 내려 설탕을 넣고 섞어 김이 오른 찜기에 15분 정도 찌낸 후 접시를 얹어 쏟아 백설기를 완성 할 수 있다. - 꽃절편은 쌀가루에 소금을 넣고 체에 내린 후 물을 주어 김이 오는 찜통에 올려 15분 정도 찌 다음 떡을 한덩어리가 되도록 쳐주고 20g 정도 떼어내 각각의 색으로 물을 드릴 수 있다. - 흰떡 반죽을 조금 떼어내고 그 위에 물들인 떡을 밤 툄만큼 올린 후 떡살로 찍어내어 꽃모양의 꽃절편을 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 수업기자재: 조리도구 ● 개별 실습 후 평가
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 구름떡(삼색), 잣구리 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 찌는 떡, 삶은 떡을 만들 수 있다. - 삼색 구름 떡을 만들 수 있다. - 잣구리를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 구름 떡은 쌀가루에 소금과 설탕물을 넣어 섞어 놓고 건과류는 2~3등분하여 설탕물에 넣어 조려주고 검은콩은 불려 소금 넣고 삶아 쌀가루와 함께 섞어 김이 오른 찜통에 젖은 면보를 깔고 설탕을 뿌려 25분 정도 찌 다음 네모진 틀에 쌀가루를 고루 펴고 찌낸 떡을 편편하게 펴 담은 다음 다시 쌀가루를 뿌리고 떡이 서로 붙어 모양이 잡히도록 꿀을 발라 가면서 꼭꼭 3~4회 겹쳐 모양을 만들어 굳으면 적당한 크기로 썰어 구름 떡을 완성할 수 있다. - 잣구리는 밤은 껍질을 벗겨 푹 삶아서 체에 내린 다음, 꿀과 계핏가루를 넣고 대추만하게 소를 만들어 익반죽한 쌀가루에 밤소를 넣고 길이 4cm 정도의 누에고치 모양으로 빚어 끓는 물에 반죽을 넣어 삶아 건져 찬물에 행군 후 물기를 제거 후 잣가루에 굴러 고물을 묻혀 잣구리를 완성할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> 수시평가(퀴즈) 5문항/5점 ● 주교재 p 146~147 ● 주교재 p 236~237 ● 수업기자재: 조리도구 ● 개별 실습 후 평가
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 오색경단, 계강과 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 삶은 떡, 지지는 떡을 만들 수 있다. - 오색경단을 만들 수 있다. - 계강과를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 오색경단은 쌀가루에 소금을 넣고 체에 내린 후 뜨거운 물로 익반죽하여 직경 2cm 정도로 동그랗게 빚어 잣을 2~3알씩 넣어 끓는 물에 넣어 떠오르면 찬물에 행구어 건져내어 체에 내려놓은 카스텔라와 고물들을 나누어 묻혀 오색경단을 만들 수 있다. - 계강과는 생강은 껍질을 벗겨 곱게 다져 즙을 만들고 잣은 다져서 고물과 소를 만들어 놓고 쌀가루, 메밀가루 소금을 체에 내려 생강즙, 계핏가루, 설탕을 넣어 끓는 물에 익반죽한 다음 밤톨만큼 떼어 잣소를 넣고 생강모양으로 세발을 만든 후 찜통에 2분 찌서 팬에 찌낸 계강과를 지진 후 꿀을 바르고 잣가루를 묻혀 계강과를 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 224~225 ● 주교재 p 216~217 ● 수업기자재: 조리도구 ● 개별 실습 후 평가
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> 강의주제: 서여향병, 섭산삼병 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 지지는 떡, 한과류를 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 218~219 ● 주교재 p 220~221

	<ul style="list-style-type: none"> - 만들 수 있다. - 섭산삼병을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 서여향병은 마는 깨끗이 씻어 껍질을 벗긴 후 비스듬히 썰어 소금을 뿌린 후 찹통에 냄새가 가실 정도로 살짝 짜내어 꿀에 20분간 재운 다음 체에 받쳐 고운체에 내린 쌀가루를 앞뒤로 문혀 팬에 노릇하게 지져 잣가루에 문혀 낼 수 있다. - 섭산삼병은 더덕을 벗겨 끝이 떨어지지 않게 길이로 갈라 방방이로 얇게 두드린 후 소금물에 담가 끈끈한 것을 뺀 후 마른행주에 눌러 물기를 없앤 후 찹쌀가루를 더덕에 골고루 문혀서 중온의 기름에서 튀겨 완성할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ●수업기자재: 조리도구 ●개별 실습 후 평가
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 콩찰편, 수정과, 깨엿강정 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 찌는 떡, 음청류, 한과류를 만들 수 있다. - 콩찰편을 만들 수 있다. - 수정과를 만들 수 있다. - 깨엿강정을 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 콩찰편은 검은콩을 불려서 살짝 삶은 후 물기를 빼고 설탕, 소금을 넣고 조린 다음, 젖은 면보를 깔고 콩과 수분을 주고 내린 찹쌀가루를넣고 다시 콩을 얹어 20분정도 쪄 후 사각틀에넣어 굳혀 썰어 만들 수 있다. - 수정과는 생강은 껍질을 벗겨 얇게 썰고 통 계피는 깨끗이 씻어놓고 곱감은 젖은 행주로 닦고 잣은 고깔을 제거하여 준비한 후 저민 생강과 계피를 각각 끓여서 합친 후 황설탕을 넣어 더 끓여서 식혀 준 다음, 곱감 찹 등으로 모양내어 짓을 띄운 후 화채그릇에 담아낸다. - 깨엿강정은 흰깨와 검은깨를 깨끗이 씻어 조리로 일어 볶아내고 냄비에 물엿, 설탕, 물, 소금을 넣고 굳지 않도록 중탕을 하고 팬에 각각 볶아놓은 깨를 넣고 버무려 모양틀에 올려 밀대로 얇게 펴 0.3cm 두께로 썰어 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 132~133 ● 주교재 p 296~297 ● 주교재 p 250~251 ●수업기자재: 조리도구 ●개별 실습 후 평가
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 원소병, 연근정과, 도라지정과, ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 음청류와 한과류를 만들 수 있다. - 원소병을 만들 수 있다. - 연근정과를 만들 수 있다. - 도라지정과를 만들 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 원소병은 쌀가루에 소금을 넣고 비벼 체에 내린 후 4등분하여 각각의 색을 입혀 반죽하여 대추와 곱게 다진 유자청에 계피가루를 넣어 콩알만하게 소를 만들어 반죽한 은행 크기만 하게 빚은 후 소를 넣고 둥글게 빚어 녹말가루에 한번 굴려 끓는 물에 삶아낸 후 그릇에 담고 물, 설탕, 꿀을 섞어 단물을 부어 잣을 띄워 만들 수 있다. - 연근정과는 연근을 가늘고 긴 것을 골라 씻은 다음, 껍질을 벗기고 0.3cm 두께로 썬 후 설탕1/2컵에 물 1/2컵을 끓여서 설탕물을 만들어 준비하고 끓는 물에 식초를 넣고 연근을 삶다가 거의 익으면 물을 버리고 설탕물과 소금을 넣고 약불에서 조리다가 조청을 넣고 윤이 나도록 조려 연한 갈색으로 연근 정과를 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 302~303 ● 주교재 p 258~259 ● 주교재 p 260~261 ●수업기자재: 조리도구 ●개별 실습 후 평가

	<p>- 도라지는 손질하여 4cm 길이로 잘라 굵은 것은 4등분하고 가는 것은 2등분하여 소금으로 주물러 씻어 쓴맛을 빼고 끓는 소금물에 넣어 무르지 않게 데쳐 찬물에 헹구어 놓고 냄비에 도라지, 설탕, 소금을 넣고 도라지가 잠길 정도의 물을 부어 끓이다가 끓기 시작하면 물엿을 넣고 약불에서 뚜껑을 덮고 투명 한 색이 나도록 서서히 졸여 물기가 거의 없어지면 꿀을 넣어 완성 되면 채반에 받쳐 여분의 단물을 제거하여 도라지정과를 만들 수 있다.</p>	
제11 주	<p>●강의주제: 밤초, 울란, 조란, 약식</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 한과류를 만들 수 있다. - 밤초를 만들 수 있다. - 울란을 만들 수 있다. - 조란을 만들 수 있다. - 약식을 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 밤초는 밤의 속껍질을 벗겨서 깨끗이 씻어 끓는 물에 데치고 냄비에 물, 설탕을 섞어 끓이다가 데친 밤을 넣어 약 불에 끓이다가 물엿과 꿀을 넣고 졸여 밤초를 만들 수 있다. - 울란, 조란은 밤, 대추는 찜통에 올려 15분 정도 쪄 다음, 밤은 으개서 체에 내린 후 꿀, 설탕, 계핏가루를 약간 넣고 반죽하여 밤 모양으로 만들어 둥근 부분에 계핏가루나 잣가루를 묻혀 울란을 만들 수 있다. - 조란은 대추를 곱게 다져서 꿀을 넣고 약불로 조리 한 후 대추 모양으로 만들어 양쪽에 잣을 박아 조란을 만들 수 있다. - 약식은 찹쌀을 깨끗이 씻어 3시간 정도 물에 담갔다가 물기를 빼고 배 보자기를 깔고 1시간 정도 찌는 데 김이 나기 시작하면 소금물을 훌훌 끼얹은 후 위아래 뒤적여주고 덜 찌게 되면 얼룩이 지므로 푹 쪄 후 진간장, 계핏가루, 캐러멜소스, 황설탕, 꿀, 참기름을 진한 색부터 차례대로 넣어 고루 버무린 후 참기름과 밤, 대추, 잣을 넣어 다시 버무린 후 찜통에 넣고 중탕으로 익히는데 처음에는 센 불이나 중불로 줄인 후 2시간정도 쪄낸다. 이때 찜통 뚜껑에 면보를 씌우고 불에는 젖은 행주를 덮어서 쪄 수 있다. 	<p>● 주교재 p270~271</p> <p>● 주교재 p272~273</p> <p>● 주교재 p134~135</p> <p>●수업기자재:</p> <p style="padding-left: 40px;">조리도구</p> <p>●개별 실습 후 평가</p>
제12 주	<p>●강의주제: 삼색인절미, 오렌지 과편</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 치는 떡, 한과류를 만들 수 있다. - 삼색인절미를 만들 수 있다. - 오렌지 과편을 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 삼색인절미는 쌀가루에 소금을 넣어 버무린 후 수분을 주어 김이 오른 찜통에 설탕을 뿌리고 20분정도 쪄 다음, 파리가 일도록 절구에 쳐서 도마에 꿀을 바르고 뜨거울때 각각의 고물을 묻혀 인절미를 만들 수 있다. - 오렌지 과편은 오렌지는 껍질을 벗겨 물을 넣고 끓여 오렌지즙 4컵을 만들어 설탕을 넣고 끓이다가 청포녹말물을 넣고 걸쭉해 지도록 저어준 후 네모진 그릇에 쏟아 붓고 평평하게 한 후 냉장 고에 식혀 1cm 정도로 네모지게 썰거나 물드로 찍어 과편을 만들 수 있다. 	<p>●과제부여/각 지역별 떡의 종류를 조사하고, 떡과 어울리는 음식 조사하여 보고서 제출</p> <p>● 주교재 p170~171</p> <p>● 주교재 p 284~285</p> <p>●수업기자재:</p> <p style="padding-left: 40px;">조리도구</p> <p>●개별 실습 후 평가</p>
제13 주	<p>●강의주제: 삼색단자, 약과</p>	<p>● 주교재 p 172-173</p>

	<p>강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 치는 떡, 한과류를 만들 수 있다. - 삼색단자를 만들 수 있다. - 약과를 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 삼색단자는 대추는 씨를 발라 곱게 채 썬 대추와 밤은 찹통에 살짝 찢 다음, 석이버섯은 곱게 다지고 썬 물기를 제거 곱게 다지고 쌀가루에 소금을 넣어 체에 내려 각각의 재료를 넣고 찹통에 15분정도 썬 후 파리가 일도록 절구에 친 다음 10g정도의 크기로 떼어 꿀을 묻히고 각각의 고물을 묻혀 단 자를 만들 수 있다. - 약과는 밀가루에 소금 후추를 넣고 체에 한번 내린 후 식용유와 참기름을 섞은 것을 조금씩 부어 손으로 비벼서 체에 한번 내린 다음, 식혀 놓은 시럽에 소주를 섞어 체에 내린 밀가루를 반죽하여 밀대로 밀어 3번 반복하여 접어서 모양틀에 찍어 중간에 칼집을 넣어 110도 에 약과를 튀겨 켜가 살도록 뒤 집어 준 후 집침에 3~4시간 동안 담근 후 받쳐 30 분쯤 집침을 빼서 약과를 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 248~249 ●수업기자재: 조리도구 ●개별 실습 후 평가 					
제14 주	<p>●강의주제: 잡과병, 차수수부꾸미</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 찌는 떡, 지지는 떡을 만들 수 있다. - 잡과병을 만들 수 있다. - 차수수부꾸미를 만들 수 있다. <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 잡과병은 쌀가루에 소금을 넣고 고운체로 내린 다음 꿀을 고루 비빈 후 다시한번 고운체에 내려주고 설탕물에 졸여준 밤, 대추, 꽃감, 호두, 유자청을 넣어 골고루 섞은 후 찹통에 20분정도 썬 후 잡과병을 완성할 수 있다. - 차수수부꾸미는 쌀가루와 소금을 넣고 익반죽을 한 뒤 오랫동안 치대어 탄력있게 반죽하고, 붉은팥을 삶아 팥소를 만들어 반죽한 수수 4cm 지름이 되게 빚어 달구어진 팬에 한쪽 면이 익으면 뒤집 어 중앙에 넣어 반 접어 지지 비닐 잣으로 장식하여 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 248~249 ● 주교재 p 208~209 ●수업기자재: 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							
- 강의 : 교재를 기본으로 이해를 돕는 설명과 관련 사진, 동영상등을 통해 인지도를 증강시키고 질의응답을 통해서 흥미를 유발시켜 학습에 도움을 줄 수 있다.							
- 실습 : 판서를 통해 만드는 방법과 메뉴에 대한 설명을 하여 이해도를 높이고 시연을 통해서 다시 한 번 만드는 방법을 설명하며 완성되었을 때 Tip을 다시 한번 상기시켜준다.							
학생들이 조리하는 동안 계속적으로 지도하여 다양한 떡, 한과를 쉽게 이해하여 완 성품이 나오도록 할 수 있다.							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차							
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 :5주차(수시평가-퀴즈), 12주차(레포트 제출)							
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)							
- 2018년 8월 학위예정자 수강가능							

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

1. 고물을 만들 때 수분이 많을 때의 해결 방안- 달구어진 팬에 볶아서 수분을 날려 준다.
2. 찌는 떡 물주기가 어려울 때 해결방안- 물을 준 후 손으로 뭉쳐 가볍게 흔들었을 때 깨지지 않을 정도가 알맞다.
3. 지지는 떡에서 떡 반죽이 지질 때 손가락에 달라붙을 때 방안- 손가락에 수시로 기름을 발라준다
4. 기름이 너무 뜨거우면 찰쌀이 부풀어 오르는데 해결방안- 약 불에서 천천히 지져야한다.
5. 찰떡이 굳어지지 않게 보관하는 방법- 만들어 굳기 전에 냉동실에 보관하여 1~2시간 전에 실온에 놓아두면 쫄깃한 맛을 느낄 수 있다.
6. 더덕의 진이 묻어 껍질이 잘 벗겨지지 않을 때의 해결방안- 살짝 굵거나 끓는 물에 데쳐 껍질을 벗기면 진이 묻지 않고 잘 벗길 수 있다.
7. 냉동실에 보관된 고물에 수분이 있을 때 해결방안- 팬에 볶아서 수분을 제거 후사용하면 보슬보슬하게 사용할 수 있다.

9. 강의유형

이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(O), 이론 및 토론/세미나 병행(), 이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행()