

# 강의계획서

교과목명	한국디저트
학과	외식산업과
교수	박영미
교과목개요 및 학습목표	<p>1. 다양한 떡을 찌는 떡, 치는 떡, 빻는 떡, 지지는 떡으로 분류할 수 있으며 제조법별로 물주기와 부재료를 첨가하여 떡을 제조할 수 있다.</p> <p>2. 다양한 한과 중 쉽게 제조할 수 있는 옛강정 종류를 제조할 수 있으며 음청류(모과차)를 제조할 수 있다.</p>
참고문헌	박영미 / 집에서 처음 후다닥 떡 만들기 / 성안북스 정길자, 박영미 외 3인 / 한국의 전통 병과 / 교문사

주차	강의범위 및 내용
제1주	떡의 기초 - 콩설기
제2주	쌀가루에 색내기 - 무지개떡
제3주	찌는 찰떡류 - 쇠머리떡 I
제4주	찌는 찰떡류 - 쇠머리떡 II
제5주	고물을 이용한 떡 - 고물을 이용한 떡 이론
제6주	고물을 이용한 떡 - 백편
제7주	빻는 떡 - 경단
제8주	치는 떡 - 인절미 I
제9주	치는 떡 - 인절미 II
제10주	치는 떡 - 밤단자
제11주	전통음료 - 모과차
제12주	옛강정 - 튀밥을 이용한 강정
제13주	옛강정 응용 - 오란다 강정
제14주	약식만들기 - 약식 I
제15주	약식만들기 - 약식 II