

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판연도
제과실습 I	주교재	재단법인 과우학원	표준제과실기	비앤씨월드	2011
	부교재	월간 빠띠씨에	제과제빵실기특강	비앤씨월드	2011

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 오리엔테이션 2] 강의주제: 과자반죽의 분류 3] 강의세부내용: ①한 학기 동안 숙지해야 할 내용 설명 ②제과인의 자세 기물 및 도구 설명 ③제과의 반죽법 설명	이론 강의	주교재 노트 p. 10~13 부교재 p.25~28	빔 프로젝트
2	1] 강의제목: 거품형 케익류 2] 강의주제: 제품의 제조 및 공정에 대한설명과 특성 3] 강의세부내용: ①젤리롤케이크[공립법] 배합표 작성 제조공정 ②소프트롤케이크[별립법]배합표 작성 제조공정	강의 실습 토론 및 분석	주교재 노트 p.57~58 부교재 p112~117	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
3	1] 강의제목: 케익류 2] 강의주제: 공립법과 블렌딩법에 대한 제품의 차이점 3] 강의세부내용: ①버터스펀지케이크[공립법] 배합표 작성 제조공정 ②데블스푸드케이크[블렌딩법]배합표 작성 제조공정	실습 공법 차이점 및 제품 분석 평가	주교재 노트 p.25,54 부교재 p118~119 p136~137	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 원형 팬 기타도구
4	1] 강의제목: 쿠키류 2] 강의주제: 쿠키의 제조공정에 대한 숙지 3] 강의세부내용: ①버터쿠키[크림법]배합표작성 제조공정이해 ②핑거쿠키[공립법]배합표작성 제조공정 ③초코칩쿠키 배합표작성 제조공정 *과제제출 : 제과 제법을 대표하는 제품 분석 및 평가	제품에 대한이해와 각각의 제품 분석 평가	주교재 p97, 102, 103 부교재 p162~165	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 쿠키틀 기타도구
5	1] 강의제목: 반죽형 케이크류 2] 강의주제: 각각의 제품을 분석 3] 강의세부내용: ①파운드케이크 [크림법]배합표작성 제조공정 ②초코파운드케이크[크림법]배합표작성 제조공정	강의 실습 토론 및 제품평가	주교재 노트 p10,21 부교재 p134~135 과제1	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
6	1] 강의제목: 반죽형 중 머핀종류 2] 강의주제: 제품의 믹싱과 제조공정 3] 강의세부내용: ①옥수수머핀 배합표작성 제조공정 ②마테라컵케이크 배합표 작성 제조공정 ③사과머핀 배합표 작성 제조공정	강의 실습 각각의 제품 평가	주교재 노트 p36,43,44 부교재 153, 156, 157	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 구움과자 중 다쿠아즈 마들렌 2] 강의주제: 제품의 제조과정과 특징 3] 강의세부내용: ①다쿠아즈 배합표 작성 제조공정 ②다쿠아즈 마들렌 배합표 작성 제조공정	강의 실습 각각의 제품 평가	주교재 노트 p37~40 부교재 p128~131	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
9	1] 강의제목: 거품형 케이크 중 나가사키 쉬폰케이크 2] 강의주제: 공립법 별립법의 차이점 3] 강의세부내용: ① 나가사키 배합표 작성 제조공정 ②쉬폰케이크 배합표 작성 제조공정	강의 실습 제품 특성 파악 분석 평가함	주교재 노트 p69~70,83 부교재 p110~111 p122	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 팬 기타도구
10	1] 강의제목: 반죽형 케이크 중 과일케이크 마블케이크 2] 강의주제: 별립법 크림법의 따른 제조법 3] 강의세부내용: ①과일케이크 배합표작성 제조공정 ②마블 파운드 배합표작성 제조공정 *과제제출 : 제과실습 수업노트	강의 실습 제품 특성 파악 분석 평가함	주교재 노트 p19~20, p32~33 부교재 p140~141 p154	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
11	1] 강의제목: 슈류 2] 강의주제: 제조공정에 대한 중요성 3] 강의세부내용: ①슈크림 배합표 제조공정 작성 ②에클레르 배합표 제조공정 작성	강의 실습 제품 특성 파악 분석 평가함	주교재 노트 p146~156 부교재 158~161	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
12	1] 강의제목: 화과자 파이류 2] 강의주제: 제조공정에 대한 중요성 3] 강의세부내용: ①밤만주 배합표 제조공정 작성 ②사과파이 배합표 제조공정 작성	강의 실습 제품 특성 파악 분석 평가함	주교재 노트 p235~236 p124~129 부교재 p184~185 p190~191	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
13	1] 강의제목: 냉과류 2] 강의주제: 무스에서 젤라틴의 역할 3] 강의세부내용: ①레몬무스케이크 배합표 제조공정 ②티라미수 배합표 제조공정 작성	강의 실습 제품 젤라틴 역할 제품 분석 평가	주교재 노트 p178~183	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
14	1] 강의제목: 페이스트리류 2] 강의주제: 퍼프 페이스트리 팔미에 제품결 3] 강의세부내용: ①퍼프 페스트리 배합표 제조공정 ②팔미에 배합표 제조공정 작성	강의 실습 제품 특성 파악 분석 평가함	주교재 노트 p134~137 부교재 p182~183 과제2	빔 프로젝트 원재료 믹서 오븐 냉장고 기타도구
15	기 말 고 사			

3.2.2 학업성취도 평가요소의 다양성

<표 IV-25> 성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
제과실습 I	중간·기말고사 과제물 및 수업참여도 출석율	중간, 기말고사 : 60 퍼센트 과제물 : 20 퍼센트 출석율 : 20 퍼센트

3.2.3 학업성취도 평가의 엄정성

<표 IV-26> 학습자의 성적분포

학습과목명	성적분포	학습자수	비율[퍼센트]
제과실습 I	90점 이상	16 명	10.2 퍼센트
	80점 이상 ~ 90점 미만	57 명	36.3 퍼센트
	70점 이상 ~ 80점 미만	50 명	31.8 퍼센트
	60점 이상 ~ 70점 미만	31 명	19.7 퍼센트
	60점 미만	3 명	1.9 퍼센트
계		157 명	100 퍼센트
성적분포 및 평가기준에 대한 설명 : 상대평가기준[A:20 퍼센트 이내, A+B:60 퍼센트 이내]의 범위 내에서 결정			

3.3 학습과목의 질 관리

3.3.1 학습자의 수업만족도 제고 방안

<표 IV-27> 학습자의 수업만족도 제고 방안

구 분	수업만족도 제고 방안
1. 수업목표의 이해	<ul style="list-style-type: none"> - 학습목표를 제시 제과실습 과목의 목적 및 방향을 정확히 숙지. - 제과실습의 이론수업과 창의적인 아이디어 발상을 위하여 많은 메뉴 작품을 볼 수 있는 기회 제공. - 제품의 배합표 및 제조공정 원리를 이해하고 유사제품에 응용. 제과 제빵에 관련된 전반적인 사항에 대한 철저한 이해. - 제과제빵 제품을 구성 할 수 있는 기초적인 이론과 실기를 통하여 다양한 자료와 실제 제과정을 조사. 이론실기를 응용 현장에 맞는 실습 교육.
2. 학습과목 수강환경	<ul style="list-style-type: none"> - 카페 블로그를 통하여 다양한 정보공유 체계적인 실무적인 맞춤형교육. - 학습 기자재의 완벽한 구비를 통하여 실습실 환경을 완비. - 기자재: PC, 빔 프로젝터, 스피커. 실습실 기물 [냉장고 믹서 발효실 오븐 파이로라 기타 소모품]
3. 수업참여도 향상 방안	<ul style="list-style-type: none"> - 매 시간 출석체크를 통하여 학습자 관리를 하며 참여 학습자 보상제도로 수업 참여자가 개인학습을 향상시키는데 중요함을 인지. - 개개인의 창의력을 발휘도록 지도. - 과제물을 개인별로 매학기 2~3번 실시도록 하고 각조별로 발표. - 제과제빵에 대한 학습자들의 인식을 고취시키고 현장에서의 실제사례 및 동영상 을 보여줌으로서 흥미와 중요성을 인지. - 자기개발을 위해 학습자들에게 반복되는 실습 연구 자료개발 등을 통하여 중요성과 필요성을 지속적으로 인식시킴.
4. 평가 방법	<ul style="list-style-type: none"> - 중간고사[30점] -단답형 주관식 및 객관식 시험평가. - 기말고사[30점] -단답형 주관식 및 객관식 시험평가. - 출석점수[20점] -학습자 수업참가 출석평가 및 성실성과 준비성을 평가. - 과제물[10점]및 수업태도[10점] - 실습 과정에서 열의와 적극성으로 수업에 임하는 학습자는 체크하여 추가 가산점 평가.