

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제과제빵 재료학	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>제과, 제빵에 쓰이는 일반재료와 특수 재료들의 성분과 역할에 대한 지식을 습득하여 효과적인 작업 수행을 돕고, 제과기능인으로서의 능력을 함양한다. 제빵의 원재료인 밀가루, 이스트, 이스트푸드, 설탕, 소금, 유지, 달걀, 유제품, 물 등의 기본재료에 대한 특성과 물리 화학적 변화와 성질에 대해 알아보고, 특수 재료인 가루제품, 쌀가루, 초콜릿, 가당류, 제과에 사용되는 술, 팡창제, 제빵 계량제, 건과류, 건과일, 색소와 향을 위한 첨가물 등에 대해 학습한다. 이를 바탕으로 제과제빵에 사용되는 기본재료와 특수 재료의 특성과 이화학적 성질, 변화 등을 숙지하여 제품 생산시 용이하게 할 수 있도록 한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	제과제빵재료학	저자	정용면 외 6인	출판사	광문각	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	NEW제과제빵재료학	저자	이윤희 외	출판사	지구문화사	출판년도	2016
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 강의주제 : 밀가루				-주 .p.11~22 -빔 프로젝터 -노트	
	2	- 강의목표 : 밀가루의 이해					
	3	- 세부내용 - 강의소개 및 강의운영안내 - 밀의 분류 및 밀가루의 성분조성 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제 : 밀가루				-주 .p.23~66 -빔 프로젝터 -노트	
	2	- 강의목표 : 밀가루의 제분과정					
	3	- 세부내용 - 제분과정 - 글루텐의 특성 - 영양소 균형 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	- 강의주제 : 탄수화물				-주 .p.67~90 -빔 프로젝터 -노트 -과제부여	
	2	- 강의목표 : 탄수화물의 이해					
	3	- 탄수화물의 정의 및 종류 - 탄수화물 관련 기출문제 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 4 주	1	- 강의주제 : 유지제품				-주 .p.91~138 -빔 프로젝터 -노트 - 수시평가 5점 (5문제 - 배점1점)	
	2	- 강의목표 : 종류별 유지의 특징					
	3	- 세부내용 - 유지의 종류 - 유지의 산패 - 가공식품에서의 유화제					

제 5 주	1	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답 - 강의주제 : 물과 효모	-주 .p.139~172 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 물과 효모의 이해 - 세부내용 - 제과제빵에서 물의 역할	
	3	- 반죽온도 조절법 - 이스트의 역사 - 수분과 냉동 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 6 주	1	- 강의주제 : 이스트푸드와 개량제	주 .p.173~184 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 첨가제의 역할 - 세부내용 - 이스트푸드의 정의 및 기능	
	3	- 제빵개량제의 정의 및 기능 - 첨가제가 제품에 미치는 영향 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 7 주	1	- 강의주제 : 팽창제와 유제품	주 .p.185~212 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 팽창제와 유제품의 이해 - 세부내용 - 팽창제의 역할	
	3	- 유제품의 분류 - 치즈의 종류 및 역할 *과제물 1번 제출 마감* - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 8 주	1	중간고사	필기시험
	2		-객관식 15문항(각1점)
	3		-주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점
제 9 주	1	- 강의주제 : 향신료 및 식염	주 .p.213~226 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 향신료의 역할 - 세부내용 - 향신료의 분류	
	3	- 베이킹 공업의 향료 - 식염의 역할 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	- 강의주제 : 계란 및 가공품	주 .p.227~240 -빔 프로젝터 -노트 -과제 1: 제과 및 제품에 이용되는 기능성 원료 및 효능에 대해 조사
	2	- 강의목표 : 계란의 역할 이해 - 세부내용 - 계란의 특징	
	3	- 제품에서 계란의 이용 - 계란의 가공적성 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1	- 강의주제 : 초콜릿	주 .p.241~266 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 초콜릿의 이해 - 세부내용 - 초콜릿의 기원과 역사	
	3	- 초콜릿의 원료 - 초콜릿 제조과정 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 12 주	1	- 강의주제 : 식품 첨가물	주 .p.267~286 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 첨가물의 이해	
	3	- 세부내용	

		- 식품첨가물의 종류 및 관련법령 - 유해 식품첨가물 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 13 주	1	- 강의주제 : 식품포장	주 .p.287~296 -빔 프로젝터 -노트 -			
	2	- 강의목표 : 식품포장의 조건 - 세부내용 - 포장의 목적				
	3	- 포장재의 종류 *과제물 2번 제출 마감* - 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 14 주	1	- 강의주제 : 현장 실무 및 위생관리	주 .p.297~366 -빔 프로젝터 -노트			
	2	- 강의목표 : 위생관리의 실제 - 세부내용 - 현장실무				
	3	- 작업환경관리 - HACCP - 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 15 주	1	기말고사	필기시험			
	2		-객관식 15문항(각1점)			
	3		-주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점			
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제	수시평가	출 결	수업참여도	합 계
30 %	30 %	10 %	5 %	20 %	5 %	100 %
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달						
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지						
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명						
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						