

<표 IV-23> 교재

학습과목명	교재종별	저자명	교재명	출판사	출판년도
제과제빵재료학	주교재	정용면 외 6인	제과·제빵 재료학	광문각	2010
	부교재	조남지 외 4인	제과·제빵 재료학	비앤씨월드	2013

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1) 강의제목: 밀가루 2) 강의주제: 밀의분류, 구성 및 성분, 분류와 특성 3) 강의세부내용: ① 밀의 파종시기, 색상, 텍스트 ② 밀기울, 배아, 배유부의 성분 ③ 제빵용밀가루, 제과용 밀가루, 제분율의 특성	이론 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p11~17	PC 빔 프로젝트
2	1) 강의제목: 밀가루 2) 강의주제: 밀가루의 성분조성. 밀가루 단백질의 역할, 전분의 역할 3) 강의세부내용: ① 전분, 단백질, 흡수율, 효소, 회분함량 ② 반죽동안의 글루텐의 변화 ③ 전분의 호화, 전분의 노화	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p18-29	PC 빔 프로젝트
3	1) 강의제목: 밀가루 2) 강의주제: 밀가루의 물리적 측정 방법, 색소, 숙성, 기타 가루 재료 3) 강의세부내용: ① 패리노그래프, 아밀로그래프, 익소텐소그래프 ② 밀의 색소, 밀의 숙성. ③ 호밀가루, 보릿가루, 귀리, 옥수수가루	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p30~66 과제1	PC 빔 프로젝트
4	1) 강의제목: 탄수화물 2) 강의주제: 단당류, 이당류, 다당류 3) 강의세부내용: ① 단당류의 정의, 종류, 특징 ② 이당류, 다당류의 정의, 종류, 특징 *과제제출 : 밀가루가 제빵에 미치는 영향조사	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p67~90	PC 빔 프로젝트
5	1) 강의제목: 유지제품 2) 강의주제: 유지의 추출법 및 정제방법, 제조공정, 유지의 종류 3) 강의세부내용: ① 유지의 추출법, 정제방법 ② 유지의 종류별 특징	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p91~107	PC 빔 프로젝트
6	1) 강의제목: 유지제품 2) 강의주제: 포화지방산, 불포화지방산, 자동산화 3) 강의세부내용: ① 지방산과 글리세린, 유화제의 역할 ② 유지의 산패	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p108~138 과제2	PC 빔 프로젝트
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 물 . 효모 2] 강의주제: 물의기능. 물의 분류. 효모의 역사 3] 강의세부내용: ① 물의기능. 수분활성도. 물의 분류. ② 이스트의 분류, 이스트의 기능.	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p139~157	PC 빔 프로젝트
9	1] 강의제목: 효모 2] 강의주제: 배합공정에 따른 이스트 사용량, 냉동생지용 이스트 3] 강의세부내용: ① 생이스트 보존상 주의사항 ② 수분과 냉동	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p158~164	PC 빔 프로젝트
10	1] 강의제목: 이스트 푸드 및 제빵개량제, 팽창제 2] 강의주제: 이스트푸드. 제빵개량제의 정의 3] 강의세부내용: ① 이스트푸드의 정의, 기능, 사용목적 ② 제빵개량제의 정의, 기능, 사용목적 ③ 팽창제의 정의, 기능, 사용목적 <b>*과제제출 : 제과제빵 주요 재료에 대한 특성 조사</b>	강의 빔 프로젝트 이용	부교재 노트 p165~190	PC 빔 프로젝트
11	1] 강의제목: 우유 및 유제품 2] 강의주제: 우유, 유제품의 분류, 치즈 3] 강의세부내용: ① 우유 및 유제품의 분류 및 조성 ② 치즈의 정의. 분류, 제조과정	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p191~208 과제3	PC 빔 프로젝트
12	1] 강의제목: 향신료 및 식염 2] 강의주제: 향신료의 분류 종류와 특징 식염의 기능 3] 강의세부내용: ① 향신료의 분류, 종류와 특징, 사용 시 주의사항 ② 식염의 정의. 기능, 사용량	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p236~257	PC 빔 프로젝트
13	1] 강의제목: 계란 및 가공품 2] 강의주제: 계란의 구성성분, 기능, 가공품 3] 강의세부내용: ① 제과제빵에서의 계란의 이용. 계란의 유통구조 ② 냉동란, 액상란, 피단, 건조란, 농축란,	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p258~270	PC 빔 프로젝트
14	1] 강의제목: 초콜릿 2] 강의주제: 초콜릿의 기원과 역사. 효능, 원료 3] 강의세부내용: ① 초콜릿의 분류 ② 초콜릿의 브룸현상 ③ 초콜릿의 성분과 이용	강의 빔 프로젝트 이용	주교재 노트 p271~255 과제4	PC 빔 프로젝트
15	기 말 고 사			