

2020년 쉐프, 파티시에를 위한 식품과학 강의계획서

과목명	쉐프, 파티시에를 위한 식품과학		담당 교수	신 언 환
강의목표 및 개요	창의적 전문 직업인을 지향하는 쉐프, 파티시에가 갖추어야 할 필수 지식 기반으로 식품의 주요 성분인 물, 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민과 무기질 등의 지식을 다루며, 식품의 관능적 및 기호적 가치를 좌우하는 색소성분에 대한 지식 습득을 목표로 한다.			
	교재명	저자	출판사	출판년도
주교재	알기쉬운 식품학개론	윤계순 외 5인	수학사	2019
참고문헌	Baking, The art and science	Claus Schunemann	Baker Tech Inc.,	2007
주	강 의 내 용			비고
1	1) 강의주제 : 식품과학은 쉐프, 파티시에에게 어떤 의미를 갖는가? 식품과학의 범위에 대한 소개, 의미 2) 강의 주제 : 식품과학 기초(원소와 화합물)			
2	1) 강의주제 : 옥테트룰 및 여러 종류의 결합기, 물			
3	1) 강의 주제 : 분자 결합 및 물의 성질과 동결 장애			
4	1) 강의제목: 탄수화물-1 2) 강의주제: 당류 존재의 의미 3) 강의세부내용: 탄소, 산소, 수소로 이루어진 당류의 계통도			
5	1) 강의제목: 탄수화물-2 2) 강의주제: 포도당, 과당, 전화당 3) 강의세부내용: Ketose, Aldose 및 Invert sugar와 그 이용			
6	1) 강의제목: 탄수화물-3 2) 강의주제: 이당 및 올리고당, 다당류(전분) 3) 강의세부내용: 설탕, 물엿, 덱스트린 등 조리용 당류			
7	1) 강의제목: 탄수화물-4 2) 강의주제: 안정제 3) 강의세부내용: Gum류를 사용한 조리 방법			

8	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 지방질-1 2) 강의주제: 지방의 기원과 특징 3) 강의세부내용: 포화 불포화 지방산 	
9	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 지방질-2 2) 강의주제: 지방의 기원과 특징 3) 강의세부내용: 시스-트랜스 차이 	
10	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 지방질-3 2) 강의주제: 지방의 기원과 특징 3) 강의세부내용: 지질의 변화, 기능성 지질 	
11	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 단백질-1 2) 강의주제: 단백질의 종류 및 특성 3) 강의세부내용: 단백질의 구조 	
12	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 단백질-2 2) 강의주제: 단백질의 종류 및 특성 3) 강의세부내용: 단백질의 분류 	
13	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 단백질-3 2) 강의주제: 단백질의 종류 및 특성 3) 강의세부내용: 단백질의 성질 	
14	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 효소 및 비타민 2) 강의주제: 가수분해 효소의 종류 및 응용, 비타민 3) 강의세부내용: 아밀라제를 중심으로 효소를 이용한 가공 	
15	<ul style="list-style-type: none"> 1) 강의제목: 식품의 색과 향 2) 강의주제: 천연 및 인공 색소, 향의 종류 및 특성 3) 강의세부내용(간략): 발색원리, 분류, 동물성색소, 식물성 색소 	