
신한 공개강의자료(OCW) 계획서

학 과	외식조리 전공	
과 목	곡류공학 실험 실습	
학 점	3	
개설학기	1학기	
개발형태	<u>동영상</u>	
과제책임자	성 명:	이 명 호
	전 화:	
	e-Mail:	

2021. 4 . 6 .

신한OCW 강의공개 사업 개요

교과목명	곡류 공학 실험 실습	개설학과	식품조리과학부 외식조리전공		
담당교수	이 명 호	개설학기	2021. 1학기		
학점/시간	3학점(4)	담당교수 연 락 처	내선		H/P
교 과 목 개 요	제과 제빵의 과학적인 분석 실험을 통해 연구 개발 능력 배양과 곡류 및 제과 제빵 제품의 실험 결과를 도출하고 제품의 품질 특성을 파악하여 제품의 이해 및 신제품 개발 도모.				
학습대상	3학년				
교 재	AACC APPROVED METHOD				
참고문헌	AACC APPROVED METHOD, 식품 가공 및 저장				
주 차	강의개요				비고
1주차	곡류 공학 실험 소개 및 수업계획				이론
2주차	곡류 종류에 따른 곡류별 특징이해				이론
3주차	곡류 공학 실험기기 설명 & 실험 방법, 대조구와 실험, 엑셀통계(pH 기기, 수분측정기 및 8종)				이론 및 실험
4주차	Dough를 이용한 기본 실험, 실험기기 조작 및 이해				실험
5주차	시제품(Pan bread, Muffin)을 이용한 제품 품질 특성 실험				실험
6주차	cacao 낱스 분말을 첨가한 White Pan bread 기계적 분석 실험				실험
7주차	Green Tea Cookies 반죽 및 제품 실험 (기계적, 이화학적 특성)				실험
8주차	중간고사				중간시험
9주차	여주 분말 첨가 Sponge Cake 반죽 및 제품 실험				실험
10주차	흑미가루 첨가 Pound Cake 의 Texture, 외관 및 미세구조 측정				실험
11주차	새싹 보리분말 첨가 Muffin의 품질 특성 (제품품질 특성중심)				실험
12주차	발효 농축액을 첨가한 Macaron 의 품질 특성 실험				실험
13주차	실험 계획에 따른 각 팀별 실험 설계 및 1차 예비 실험(Decision)				팀별 실험
14주차	실험계획에 따른 각 팀별 실험 결과 보고서 작성 및 발표(Decision)				팀별 연구결과 발표
15주차	기말고사				기말시험