

# 강 의 계 획 서

교과목	조리이론		구분	이론3 - 실습0	학점	3	담당	
과정		저자	이권복 외 2	출판사	기문사	교재명	호텔외식사업의 조리이론	
학습 목표	조리 시에 일어나는 여러 가지 성분 변화를 식품학적·영양학적 접근을 통해 이해한다. 이를 바탕으로 조리방법을 더욱 합리적으로 이해할 수 있도록 식품의 주성분과 가공 시에 일어나는 변화를 학습한다. 조리준비단계에서 과정 중에 일어나는 변화 등에 관한 지식을 바탕으로 식품의 위생적 관리와 조리원리에 맞는 기능적인 조리기술을 습득할 수 있다.							
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용		평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		조리의 개요 및 이해	1.조리의 개요, 목적, 정의 2.오리엔테이션		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 15-20	
2		식재의 구매·원가관리	1. 구매의 중요성 2. 발주량 결정 시 고려해야 할 요인 3. 원가계산의 개념		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 21-26	
3		식품의 저장	1. 저장의 의의 2. 물리적 방법 3. 냉장, 냉동법		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 28-35	
4		기초 조리과학 이론	1. 확산, 용출, 삼투현상, 용해도 2. 산화, 수소이온농도, 표면장력 3. 냉동과 해동		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 37-41	
5		조리에 의한 영양소의 변화	1. 조리시 당질의 변화 2. 조리시 단백질의 변화 3. 조리시 지질의 변화		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 44-47	
6		식품의 성분과 영양소 I	1. 식품의 종류 2. 식품의 기호적 요소 3. 식품의 맛, 맛의 변화		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 48-56	
7		식품의 성분과 영양소 II	1. 식품의 냄새와 색소 2. 갈변 반응에 의해 생성되는 색소 3. 식품의 갈변		강의 및 수시평가	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 59-68 <과제1> 수시평가	
8			중 간 고 사					
9		조리 환경위생	1. 일광 2. 공기와 건강		강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p. 71-73	

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
10		물과 소금	1. 조리시 물의 역할 2. 식품 중 물의 상태 3. 소금의 종류 및 조리 시 역할	강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p.75-85
11		열을 이용한 조리법	1. 조리에서의 열의 역할 2. 열의 이동 3. 열의 이용한 기본 조리 방법	강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p.85-95
12		식물성 식품의 조리	1. 채소류의 분류 및 특성 2. 버섯류의 특성 및 조리 3. 과일류의 특성 및 조리	강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p.97-117
13		동물성 식품의 조리	1. 육류의 조직 및 조리 시 변화 2. 어패류의 사후 경직과 자기소화 및 부패	강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p.125- 170
14		유지류의 조리	1. 유지의 성질 2. 유지의 변화 3. 유지의 종류	강의 및 토론	빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린	p.216- 218 <과제2>
15			<b>기 말 고 사</b>			
참고문헌		부교재 1: 배영희 외/ 조리응용을 위한 식품과 조리과학/ 교문사 / 2011 부교재 2: 진양호 외 / 구성성분과 조리방법 식품조리과학 / 지구문화사 / 2012				
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시(평소) 평가	
	객관식, 주관식		객관식, 주관식		리포트 평가 수업참여도	
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점
	20%	30%	30%	15%	5%	100%
참고사항	출결관리 : 80%이상만 출석 성적 부여 성적관리 : 상대평가기준(A : 20% 이하, A + B : 60% 이하)의 범위 내에서 결정 <과제1> 과제 1 : 수시평가 <과제2> 과제 2 : 과제물(우유 가공식품에 대해 조사하고 이를 이용한 조리예 대해 소개하시오.)					