

강 의 계 획 서

교과목	식품및조리원리	구분	이론3- 실습0	학점	3	담당	
과정		저자	안서정 외 2인	출판사	백산출판사	교재명	새로운감각으로 새로쓴 조리원리
학습 목표	조리의 기초와 식품의 조리에 적합한 조리조작과 조리과정에서 일어나는 식품의 성분,조직, 물리, 화학적 특성과 변화 등에 대한 원리와 원칙을 찾아내고 이를 체계화하여 이해하기 쉽도록 하는 교육을 목표로 하고 있습니다.						
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		조리원리의 기초	1. 조리의 기능 2. 조리의 기본조작	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빙프로젝 트 및 VCR	
2		조리매체와 방법	1. 조리와 열, 조리와 물 2. 조리방법 3. 식품의 이해	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빙프로젝 트 및 VCR	
3		당류	1. 당류의 특성 2. 당의 종류 3. 당의 조리 시 변화	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빙프로젝 트 및 VCR	
4		전분	1. 전분의 구조 2. 조리 시 전분의 변화 3. 조리 시 전분의 기능과 식품 예	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빙프로젝 트 및 VCR	
5		곡류 및 가루제품	1. 곡류의 분류 및 구성성분 2. 가루제품	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	과제 1	
6		서류와 두류	1. 서류의 구성성분 2. 두류의 구성성분	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빙프로젝 트 및 VCR	
7		유지류	1. 유지의 구조및 특성 2. 유지의 종류 및 조리시 변화 3. 유지의 저장 중 변화	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빙프로젝 트 및 VCR	
8			중 간 고 사				

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고	
9		채소및 과일류	1. 채소, 과일의 구성성분 2. 채소, 과일의 색소 3. 효소적 갈변	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빔프로젝트 및 VCR	
10		해조류, 한천, 버섯류	1. 해조류의 분류와 종류및 조리 2. 한천의 구조와 성분 3. 버섯의 분류	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빔프로젝트 및 VCR	
11		육류및 가공류	1. 육류의 종류및 구성성분 2. 육류의 사후경직과 속성 3. 육류의 조리 시 변화	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빔프로젝트 및 VCR	
12		어패류	1. 어패류의 분류및 구성성분 2. 어류의 선도와 선택 3. 어육 가공식품	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빔프로젝트 및 VCR	
13		달걀	1. 달걀의 구조 및 구성성분 2. 달걀의 품질평가 3. 달걀의 저장	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	과제 2	
14		우유및 유제품 음료	1. 우유의 구성성분 및 가공 2. 우유의 조리 시 변화 3. 유제품의 저장	강의/실습 질의/응답	주교재 부교재 (PPT+영상물)	빔프로젝트 및 VCR	
15			기 말 고 사	필기			
참고문헌		과학적 조리원리의 이해/ 대왕사 / 함형만외2인					
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		과제1 : 마요네즈 만드는 법 과제2 : 단원정리					