교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
식품재료학	주교재	조경련 외 6인	이해하기 쉬운 식품과 음식재료	파워북	2013
	부교재	노봉수 외 6인	생각이 필요한 식품재료학	수학사	2013

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 식품재료학의 기초 2] 강의주제: 식품재료의 분류 3] 강의세부내용: ① 식품재료의 성분 ② 식품 성분 간 상호작용 ③ 식품재료의 요건	강의 및 질의응답 [사례소개]	부교재 pp19-32 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
2	1] 강의제목: 식물성 식재료 2] 강의주제: 식품재료 처리방법과 분류 3] 강의세부내용: ① 가열처리 ② 냉장과 냉동 ③ 동결건조 ④ 식품재료의 저장	강의 및 질의응답 [사례소개]	부교재 pp33-41 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
3	1] 강의제목: 식물성 식재료 2] 강의주제: 곡류 3] 강의세부내용: ① 곡류의 종류 ② 곡류의 특성 ③ 물리적 영양학적 특성	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp13-31 부교재 pp42-64 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
4	1] 강의제목: 식물성 식재료 2] 강의주제: 두류 및 서류 3] 강의세부내용: ① 두류 및 서류 의 종류 ② 재료적 특성 ③ 조리 및 가공의 활용방법	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp36-55 부교재 pp74-104 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
5	1] 강의제목: 식물성 식재료 2] 강의주제: 채소류 3] 강의세부내용: ① 엽채류 ② 경.인채류	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp60-81 부교재 pp112-130 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
6	1] 강의제목: 식물성 식재료 2] 강의주제: 채소류 3] 강의세부내용: ① 근채류 ② 과채류 ③ 화채류 **과제제출 : 나라별 향신료와 조미료 조사**	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp82-130 부교재 pp131-151 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
7	**중 간 고 사**			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 식물성 식재료 2] 강의주제: 버섯류 3] 강의세부내용: ① 종류 및 특성 ② 취급 및 보관 ③ 조리 및 가공	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp135-145 부교재 pp370-382 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
9	1] 강의제목: 식물성 식품 2] 강의주제: 과일류 3] 강의세부내용: ① 인과류 ② 핵과류 ③ 장과류 ④ 견과류	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp153-190 부교재 pp162-188 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
10	1] 강의제목: 동물성 식품 2] 강의주제: 어패류 3] 강의세부내용: ① 수산물의 분류 ② 어패류의 영양학적 가치와 형태 ③ 저장 및 보관법	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp240-272 부교재 pp257-279 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
11	1] 강의제목: 동물성 식품 2] 강의주제: 갑각류 및 연체동물 3] 강의세부내용: ① 종류 및 특성 ② 일반적 성질 ③ 저장 및 보관법 ④ 해조류의 종류	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp283-300 부교재 pp285-293 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
12	1] 강의제목: 동물성 식품 2] 강의주제: 육류 및 유제품,난류 3] 강의세부내용: ① 육류 [소, 돼지, 양고기] ② 가금류 [닭, 오리, 오골계, 칠면조, 꿩고기] ③ 우유 및 유제품 ④ 난류	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp196-234 부교재 pp196-234 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
13	1] 강의제목: 유지류 2] 강의주제: 식물성 & 동물성 유지 3] 강의세부내용: ① 식물성 유지류 ② 동물성 유지류 **과제 제출 : 기능성 식품 및 건강보조식품 조사**	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp303-317 부교재 pp308-322 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
14	1] 강의제목: 조미료 및 향신료 2] 강의주제: 조미료 및 향신료 3] 강의세부내용: ① 조미료[단맛, 짠맛, 신맛, 매운맛, 감칠맛] ② 향신료[허브 & 스파이스]	강의 및 질의응답 [사례소개]	주교재 pp325-340 부교재 pp392-417 [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
15	**기 말 고 사**			