

<2016년도 2학기>

1. 강의개요							
학습과정명	식품조미론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>- 식품의 조미 과정을 통하여 맛과 섭취 후의 만족감을 증가시키는 것을 이해하고 단맛, 쓴맛, 짠맛, 신맛, 감칠맛 등의 맛의 변화, 향미, 텍스처 등의 조미에 관련된 재료의 종류와 특성을 학습한다.</p> <p>- 미각의 생리와 분류, 영향을 주는 요인, 맛의 분류, 식품의 조미와 조미료, 조미방법, 조미 재료의 종류, 천연조미료, 향신채, 향신료 등의 재료에 대한 종류와 특성을 알아보고, 조미 재료의 가공과 배합 비율사례에 대해 학습한다.</p> <p>- 음식의 맛과 기호성, 영양성을 증진시킬 수 있는 여러 조미 재료에 대한 종류와 특성을 이해하고, 식품 조미의 과학성과 현재 인류가 즐겨하는 식품가공에 사용되는 조미기법, 가공기술에 대한 과학적 접근을 통해 식품조미기술의 활용성에 대한 지식을 습득하고, 이를 활용한 식품조미의 과학성과 감각성을 함양한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식품과 조리원리	저자	이주희 외 7인	출판사	교문사	출판년도	2015
부교재(참고문헌)	식품 조리원리	저자	신민자 외 7인	출판사	광문사	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	[1] 강의주제 : 조리과학의 개념과 기초파악 [2] 강의목표 : 조리과학의 개요 [3] 강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 주 p2-5, p14-34 / 부 p1-12 • Beam Project 		
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉠ 강의오리엔테이션: 강의소개 및 강의운영 안내 ㉡ 조리의 기초 ㉢ 조리의 목적 ㉣ 열전달 계량과 조리기구 					
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	[1] 강의주제 : 열과 열전달에 대한 연구 [2] 강의목표 : 조리의 기초과학 [3] 강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 주 p5-13 / 부 p13-50 • Beam Project 		
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉠ 열의 전달방법[대류, 전도, 복사] ㉡ 열 매체의 특성1[물] ㉢ 열 매체의 특성2[기름, 공기] ㉣ 조리방법[건식가열방법/습식가열방법/복합식가열방법] 					
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	[1] 강의주제 : 미각의 생리와 변동성 [2] 강의목표 : 미각의 개념 [3] 강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 부1 p302-322 • Beam Project 		
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉠ 미각이란 ㉡ 미각의 변동성 ㉢ 맛의 종류와 감수성 ㉣ 물리적인 맛과 심리적인 맛 					
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 4 주	1	[1] 강의주제 : 단맛 [2] 강의목표 : 미각과 장미물질I			<ul style="list-style-type: none"> • 주 p362-374/부2 p330-341 		

	2	[3] 강의세부내용 : ㉞ 당류의 종류 ㉟ 당류의 물리, 화학적 특성 ㊱ 설탕의 종류 및 특징과 용도 ㊲ 결정형 캔디와 비결정형 캔디의 차이점	• Beam Project
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	[1] 강의주제 : 당질의 조리원리와 조미법 [2] 강의목표 : 당질의 조리원리 [3] 강의세부내용 :	• 주 p51-107/부1 p51-66 • Beam Project
	2	㉞ 당질의 개념과 특성 ㉟ 당류의 조리법 및 조미법 ㊱ 전분의 성질과 조리 ㊲ 밀가루의 영양과 성분 ㊳ 곡류의 영양과 성분	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 토론/팀발표	
제 6 주	1	[1] 강의주제 : 쓴맛과 감칠맛 및 기타 맛 [2] 강의목표 : 미각과 정미물질II [3] 강의세부내용 :	• 주 p309-310 / 부1 p301-322 • Beam Project
	2	㉞ 쓴맛을 가지고 있는 물질들 ㉟ 쓴맛의 개념 및 함유식품 ㊱ 감칠맛의 개념 및 함유식품 ㊲ 떫은맛, 아린맛, 매운맛등 기타 맛의 개념과 함유물질	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 토론/팀발표	
제 7 주	1	[1] 강의주제 : 짠맛[소금]과 산미료[식초] [2] 강의목표 : 미각과 정미물질III [3] 강의세부내용 :	• 주 p339-340, p345-348 • 부1 p285-287/부2 p345-351 • Beam Project <과제> 식품의 조미와 조미료, 조미방법, 조미 재료의 종류, 천연조미료, 향신채, 향신료에 대한 특성 고찰 [제출]
	2	㉞ 짠맛의 성분과 종류 ㉟ 용도별 사용량 ㊱ 신맛의 성분과 종류 ㊲ 신맛의 역할	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 토론/팀발표	
제 8 주	1 2 3	중간고사	
제 9 주	1	[1] 강의주제 : 지질의 조리원리와 조미법 [2] 강의목표 : 지질과 조리원리 [3] 강의세부내용 :	• 주 p210-232/부1 p117-156 • Beam Project
	2	㉞ 지질의 개념과 특성 ㉟ 유지류의 조리적 성질 ㊱ 조미 시 유지의 역할 ㊲ 유지류의 조리적 변화	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	[1] 강의주제 : 단백질의 조리원리와 조미법 [2] 강의목표 : 단백질의 조리원리 [3] 강의세부내용 :	• 주 p234-278/부1 p157-245 • Beam Project
	2	㉞ 단백질의 개념과 특성 ㉟ 단백질의 성질과 분류 ㊱ 수조육류의 조리법과 조미법 ㊲ 어패류의 조리법과 조미법 ㊳ 유제품과 난류의 조리법과 조미법	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1	[1] 강의주제 : 비타민과 무기질의 조리원리와 조미법 [2] 강의목표 : 비타민과 무기질의 조리원리	• 주 p148-194/부1 p247-284 • Beam Project

	2	[3] 강의세부내용 : ㉞ 비타민의 특성과 조리법 ㉟ 무기질의 특성과 조리법 ㊱ 과일, 채소의 조리법과 조미법				
	3	㊲ 과일, 채소의 저장과 가공법 [4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 12 주	1	[1] 강의주제 : 후각의 생리와 조리 시 후각의 변화 [2] 강의목표 : 식품의 향기, 향미[후각물질] [3] 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • 부 p316-322 • Beam Project 			
	2	㉞ 인핸스,플라이버, 아로마의 개념 ㉟ 식물성 식품의 향미 ㊱ 동물성 식품의 향미 ㊲ 가열에 의한 향미 성분의 변화				
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 13 주	1	[1] 강의주제 : 조미료와 향신료를 이용한 조미법 [2] 강의목표 : 조미료와 향신료 [3] 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p338-360/부1 p285-300 • 부2 p344-359 • Beam Project <p><과제 II> 식품의 조미 재료의 가공과 배합 비율사례 고찰[제출]</p>			
	2	㉞ 조미료의 개념과 작용과 분류 ㉟ 향신료의 개념과 작용과 분류 ㊱ 허브류의 종류와 특성 ㊲ 향신료의 조미기술				
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답/개별발표				
제 14 주	1	[1] 강의주제 : 식품조미의 다양한 이용성 분석평가 [2] 강의목표 : 식품조미의 종합적 평가 [3] 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p384-397 • Beam Project 			
	2	㉞ 조리방법을 통한 식품조미방법 ㉟ 식재료를 이용한 식품조미방법 ㊱ 영양적 효용성을 통한 식품조미방법 ㊲ 식품첨가물을 이용한 식품조미방법				
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답/개별발표				
제 15 주	1	기말고사				
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
30%	30%	10%	20%	10%	100%	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
<ul style="list-style-type: none"> - 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 - 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지 - 강의과제 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명 - 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등 						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						