

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판연도
조리과학	주교재	송태희 외 4인	이해하기 쉬운 조리과학	교문사	2011
	부교재 I	김희섭 외 5인	[재료에서 식탁까지] 조리의 과학	대가	2006
	부교재 II	이종호 외 1인	조리원리와 실제	기문사	2011

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 조리 과학의 개요 2] 강의주제: 조리 과학의 정의와 조작방법 3] 강의세부내용: ① 조리과 온도와의 관계 ② 물과 용액의 조리 ③ 조리과 과학적 계량 방법 ④ 과학적 조리 방법의 이해	강의 및 토론	교재(p2~23) 및 부교재 I (p12~24) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
2	1] 강의제목: 조리 방법 2] 강의주제: 예비조작, 비 가열조작, 가열조작 3] 강의세부내용: ① 예비 조작(기본 조리 조작) ② 비 가열 조리 조작 ③ 가열 조리 조작 ④ 과학적 조리 방법의 적용	강의 및 토론	교재(p28~35) 및 부교재 II (p19~32) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
3	1] 강의제목: 과일 2] 강의주제: 과일에 대한 이해와 과학적 조리방법 적용 3] 강의세부내용: ① 식물세포의 구조 ② 과일의 성분 및 종류 ③ 과일의 조리 특성 ④ 과일의 과학적 조리 및 이용	강의 및 토론	교재(p44~67) 및 부교재 I (p249~268) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
4	1] 강의제목: 채소 2] 강의주제: 채소의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 채소의 성분 ② 채소의 종류 ③ 채소의 조리 및 이용 ④ 채소의 과학적 조리 및 이용 *과제제출: 과학적 조리방법의 이해와 적용에 대한 조사연구	강의 및 토론	교재(p72~99) 및 부교재 I (p222~244) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
5	1] 강의제목: 곡류, 서류 및 전분 2] 강의주제: 곡류 및 서류, 전분의 조리 원리 3] 강의세부내용: ① 곡류의 일반적 특성 및 과학적 조리 원리 ② 서류의 성분 및 종류 ③ 전분의 식품학적 특성 ④ 전분의 조리 특성	강의 및 토론	교재(p104~128) 및 부교재 I (p35~61) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
6	1] 강의제목: 밀가루 2] 강의주제: 밀가루의 조리 원리 3] 강의세부내용: ① 밀가루의 종류 ② 밀가루 성분 ③ 밀가루의 조리 특성 ④ 밀가루에 대한 과학적 조리방법의 적용	강의 및 토론	교재(p138~155) 및 부교재 I (65~78) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 유지류 2] 강의주제: 유지류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 유지류의 종류 ② 유지류의 성분 ③ 유지의 일반적 특성 및 조리의 적용 ④ 유지의 산패와 산패방지법	강의 및 토론	교재(p162~184) 및 부교재 II (185~191) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
9	1] 강의제목: 우유 및 유제품 2] 강의주제: 우유 및 유제품의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 우유의 성분 ② 우유의 가공 ③ 우유의 일반적 조리 특성 ④ 유제품의 종류 및 조리방법	강의 및 토론	교재(p190~200) 및 부교재(p186~203) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
10	1] 강의제목: 달걀류 2] 강의주제: 달걀류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 달걀의 구조 및 성분 ② 달걀류의 종류 ③ 달걀의 과학적 조리원리 ④ 달걀 조리 및 이용 *과제제출: 달걀의 과학적 조리원리 및 영양분석에 대한 조사	강의 및 토론	교재(p208~227) 및 부교재 II (167~171) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
11	1] 강의제목: 육류 2] 강의주제: 육류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 육류의 구조 ② 육류의 성분 및 특성 ③ 육류의 사후 변화와 숙성 및 조리 특성 ④ 육류의 조리 및 이용	강의 및 토론	교재(p234~250) 및 부교재(p101~127) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
12	1] 강의제목: 어패류 2] 강의주제: 어패류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 어패류의 분류 ② 어패류의 구조 및 성분 ③ 어패류의 사후 경직과 자가소화 ④ 어패류의 처리 및 조리	강의 및 토론	교재(p268~271) 및 부교재 II (p159~161) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
13	1] 강의제목: 콩류, 해초류, 버섯류, 젤라틴, 한천 2] 강의주제: 콩류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 콩류의 종류 ② 콩류의 성분, 조리 특성 및 이용 ③ 해초류, 버섯류 ④ 젤라틴, 한천	강의 및 토론	교재(p286~323) 및 부교재 II (175~182) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
14	1] 강의제목: 당류, 조미료와 향신료, 관능검사 2] 강의주제: 당류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 당류의 종류 ② 당류의 조리 특성 및 이용 ③ 조미료와 향신료 ④ 관능검사	강의 및 토론	교재(p330~364) 및 부교재 I (p305~314) [PPT+영상물]	빔 프로젝트 및 VCR
15	기 말 고 사			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
조리과학	중간고사 기말고사 과제물[레포트1,2] 수업참여도 출석율	중간고사 : 30 퍼센트 기말고사 : 30 퍼센트 과 제 물 : 15 퍼센트 수업참여도: 5 퍼센트 출 석 율 : 20 퍼센트