

< 2016-2학기 >

1. 강의개요

학습과정명	식품 및 조리원리	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

- 식품 및 조리원리를 기초로 하여 음식과 식품의 특성은 물론 식품에 포함된 성분과 그 성분들이 가공 조리 중 일어나는 물리적, 화학적 성분 변화 등을 학습한다.
- 식품의 구조, 성분 및 조리원리 등에 대한 이론적 접근을 확립시켜 조리방법을 보다 합리적이고 과학적으로 개선하고, 창의적인 조리방법 개발능력을 함양한다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	식품조리원리	저자	신민자 외 7인	출판사	광문각	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	최신조리원리	저자	정상열 외 1인	출판사	백산	출판년도	2013

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1	[1] 강의주제 : 조리의 목적 [2] 강의목표 : 조리과학의 기초 [3] 강의세부내용 : ㉠ 강의오리엔테이션: 강의소개 및 강의운영 안내 ㉡ 조리의 정의 및 목적, 조리원리와 과학 ㉢ 식품의 구성성분, 원자와 분자, 산포의 유형 ㉣ 조리과학과 맛과 향기 ㉤ 미각, 후각 [4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p9-26 / 부1 p17-28 / 부2 p2-13 • 부3 p14-31 • Beam Project <p style="text-align: center;"><과제 I II> -공지-</p>
	2		
	3		
제 2 주	1	[1] 강의주제 : 조리의 합리적 접근 [2] 강의목표 : 과학적 조리과정 [3] 강의세부내용 : ㉠ 구매와 검수 ㉡ 저장관리 ㉢ 출고관리 ㉣ 조리과 판매 [4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	<ul style="list-style-type: none"> • 부2 p36-38/ 부3 p36-38 • Beam Project
	2		
	3		
제 3 주	1	[1] 강의주제 : 조리작업과 안전관리의 중요성 [2] 강의목표 : 조리와 안전관리 [3] 강의세부내용 : ㉠ 조리용 기구와 기기의 사용법과 안전관리 ㉡ 화재 및 화상, 찰상 및 낙상예방 ㉢ 식중독 예방대책 ㉣ 개인위생 [4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p31-38 / 부2 p56-59 • 부3 p56-59 • Beam Project
	2		
	3		
제 4 주	1	[1] 강의주제 : 조리방법의 실제 [2] 강의목표 : 조리방법	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p16-50 / 부1 p31-55

	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 계량, 세정, 수침, 찌기 ㉡ 혼합, 성형 ㉢ 분쇄, 마쇄	<ul style="list-style-type: none"> 부2 62~73 / 부3 p62~73 Beam Project
	3	㉣ 압착, 여과, 냉각, 동결 및 해동 [4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	[1] 강의주제 : 조리과 열의관계, 조미조작 [2] 강의목표 : 열과 조리	<ul style="list-style-type: none"> 주 p13-50 / 부 p40-56 부3 p76~77 Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 가열의 효과 ㉡ 열의 강도 ㉢ 열량의 단위	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 팀 발표	
제 6 주	1	[1] 강의주제 : 육류의 조리시 변화 [2] 강의목표 : 육류	<ul style="list-style-type: none"> 주 p161~187 / 부1 p148~160 부3 p127~179 Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 육류의 구조 : 근육, 결합, 지방조직 이해 ㉡ 육류의 구성성분 분석 및 사후변화 이해 ㉢ 원료의 생산 및 분류, 조리, 가공과정	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 팀 발표	
제 7 주	1	[1] 강의주제 : 가금류의 조리시 변화 [2] 강의목표 : 가금류	<ul style="list-style-type: none"> 주 p161 ~179/ 부2 p161~168 부3 p183~190 Beam Project <p><과제 I> 식물성 식품의 조리시 변화 (곡류, 채소류, 과일류를 중심으로) 고찰 [제출]</p>
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 닭의 품종과 일반적 성분 ㉡ 닭고기의 부위별 특징 ㉢ 닭고기의 조리 및 저장 ㉣ 습열조리 ㉤ 건열조리, 저장	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 팀 발표	
제 8 주	1 2 3	중간고사	
제 9 주	1	[1] 강의주제 : 어패류의 조리시 변화 [2] 강의목표 : 어패류	<ul style="list-style-type: none"> 주 p188~210 / 부1 p169~176 부3 p192~202 Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 어패류의 품종과 일반적 성분 ㉡ 어류의 선도판정법과 어취의 제거방법 ㉢ 어패류의 보존과 조리 ㉣ 생선손질법 ㉤ 생선조리법	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	[1] 강의주제 : 난류의 조리시 변화 [2] 강의목표 : 난류	<ul style="list-style-type: none"> 주 p224~236 / 부1 p177~188 부3 p211~223 Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 난류의 구조와 일반적 성분 ㉡ 달걀의 신선도판정법 ㉢ 달걀의 조리성 및 조리방법 ㉣ 열응고성, 유화성 ㉤ 급속냉각의 영향	
	3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1	[1] 강의주제 : 우유 및 유제품의 조리시 변화 [2] 강의목표 : 우유 및 유제품	<ul style="list-style-type: none"> 주 p214~224 / 부1 p188~198 부3 p 227~238

