

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	조리이론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>-조리 시 학문적 지식과 식품의 특징을 파악하여 합리적인 조리 기술을 개발할 수 있다.</p> <p>-조리과정에서 일어나는 변화를 알아보고 이 과정을 연구하여 식품의 물리적, 화학적 구조를 이해하고 조리과정 중의 화학 성분의 종류와 성질에 관하여 이해한다.</p> <p>-물리적 화학적 조리과정 중의 변화를 이해하고 어떠한 영향을 미치는가를 과학적으로 규명, 이론적으로 체계화된 교육을 통하여 조리과정과 방법에 응용 할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	조리이론	저자	이권복 외	출판사	기문사	출판년도	2014년
부교재(참고문헌)	조리응용을 위한 식품과 조리과학	저자	배영희 외	출판사	교문사	출판년도	2011년
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1)강의주제: 오리엔테이션 및 조리의 개요				-수업소개 및 강의계획서 전달 -성적평가방법 공지 -수업교재 p.4~20	
	2	2)강의목표: 조리의 정의와 목적에 대해 이해한다.					
	3	3)강의세부내용: 조리의 사전적인 의미와 기호, 안정, 저장성 4)수업방식: 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제: 식품의 저장 2)강의목표: 식품 저장의 의의와 저장방법에 대해 이해한다.				-수업교재 p.28~36	
	2	3)강의세부내용: ①식품 저장의 목적					
	3	②저장법의 종류 ③변질과 부패 4)수업방식: 강의 및 질의응답					
제 3 주	1	1)강의주제: 기초 조리과학의 이론 2)강의목표: 조리 시 일어나는 여러 현상에 따른 용어풀이를 통해 조리과학의 기본을 익힌다.				-수업교재 p.37~43	
	2	3)강의세부내용: ①확산, 용출, 삼투현상, 용해도, 산화, 수소이온농도, 냉동, 냉장					
	3	②점성, 표면장력, 거품 개념의 이해 ③콜로이드의 개념과 식품에서의 콜로이드 상태 4)수업방식: 강의 및 질의응답					
제 4 주	1	1)강의주제: 조리에 의한 영양소의 변화 2)강의목표: 조리 시 일어나는 영양소의 변화에 대해 이해한다.				-수업교재 p.44~47	

	2	3)강의세부내용: ①조리 시 일어나는 당질의 변화와 활용	
	3	②단백질 등전점과 동물성식품의 사후 변화에 따른 조리의 이해 ③지질의 용점, 비등점에 따른 조리과 지방의 산패 4)수업방식: 강의 및 질의응답	
제 5 주	1	1)강의주제: 식품의 성분과 영양소 I 2)강의목표: 식품의 특수성분에 대한 이해와 조리시의 변화에 대해 이해한다.	-수업교재 p.48~59
	2	3)강의세부내용: ①식품의 기호적 요소별 특성	
	3	②식품의 맛의 분류 및 맛의 변화 4)수업방식: 강의 및 질의응답	
제 6 주	1	1)강의주제: 식품의 성분과 영양소 II 2)강의목표: 식품의 특수성분에 대한 이해와 조리시의 변화에 대해 이해한다.	-수업교재 p.59~69  <과제1> 수시고사 시행 -지필고사로 시행
	2	3)강의세부내용: ①동/식물성 식품의 냄새 성분과 조리/가공에 따른 냄새 성분	
	3	②동/식물성 식품의 색소와 갈변 4)수업방식: 강의 및 질의응답	
제 7 주	1	1)강의주제: 물과 소금 2)강의목표: 조리 시 물과 소금의 역할 및 종류에 대해 이해한다. 3)강의세부내용:	-1주~7주 내용정리 및 리뷰 -수업교재 p.75~85
	2	①식품 중 물의 상태(결합수 / 자유수), 성질 ②수분활성도에 따른 식품의 조리 및 저장	
	3	③물의 경도에 따른 분류와 특징 ④소금의 종류 및 조리 시 역할 4)수업방식: 강의 및 질의응답	
제 8 주	1	<b>중간고사</b>	(1-7주)학습내용에 관한 지필고사
	2		
	3		
제 9 주	1	1)강의주제: 각국 요리의 열을 이용한 조리법 2)강의목표: 열의 이동 경로에 따른 다양한 조리법과 원리에 대해 이해한다.	-수업교재 p.85~96
	2	3)강의세부내용: ①가열적 조리 조작의 특징 및 종류 ②조리에서의 열의 역할 및 장 / 단점 ③열의 이동 전달 방법 및 원리	
	3	④열을 이용한 각국의 기본 조리 방법 4)수업방식: 강의 및 질의응답	
제 10 주	1	1)강의주제: 채소류의 조리 2)강의목표: 채소류의 특징과 조리과정 변화에 대해 이해한다. 3)강의세부내용:	-수업교재 p.97~123
	2	①채소의 정의 및 분류 ②유독성분을 가진 식용식물 및 식중독 ③버섯의 특징과 영양, 버섯의 독성	
	3	④과일 및 채소류의 조리원리 4)수업방식: 강의 및 질의응답	
제 11 주	1	1)강의주제: 육류의 조리 I 2)강의목표: 육류의 구조 및 특징과 성분에 대해 이해한다. 3)강의세부내용:	-수업교재 p.125~129
	2	①육류조직의 구조 및 특징 ②육류의 구성성분	
	3	③육류의 사후 경직과 숙성	

		4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 12 주	1	1)강의주제: 육류의 조리II 2)강의목표: 육류의 조리 시 변화와 연화법에 대해 이해한다. 3)강의세부내용:	-수업교재 p.129~145			
	2	①육류의 특성에 따른 연화법 ②육류 가열시 일어나는 변화				
	3	③육류의 종류와 부위별 용도 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 13 주	1	1)강의주제: 어패류의 조리 I 2)강의목표: 어패류의 분류별 특징에 대해 이해한다. 3)강의세부내용:	-수업교재 p.159~164  <과제2>리포트 제출. - 축산 식품의 종류와 조리방법			
	2	①어패류의 생태적 분류 ②어육의 성분 ③어패류의 사후 경직과 자기소화와 부패				
	3	④생선의 기본 조리법 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 14 주	1	1)강의주제: 어패류의 조리II 2)강의목표: 어패류 조리의 특징과 어취 제거법에 대해 이해한다. 3)강의세부내용:	-9주~14주 내용정리 및 리뷰 -교재 p.164~187			
	2	①선도 판정과 취급 및 손질법 ②어취 제거법과 조리 시 주의할 점				
	3	③어패류 독소와 처리법 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	(9-14주)학습내용에 관한 지필고사			
	2					
	3					
<b>5. 성적평가 방법</b>						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	
<b>6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의(질의/응답, 발표 및 토론) 100%</li> <li>- 시청각 자료 및 외부 동영상자료 활용 ( PPT 파일 및 빔 프로젝터 사용)</li> </ul>						
<b>7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 오리엔테이션 : 조리이론 과목에 대한 소개와 주차별 강의 진행내용 공지</li> <li>- 강의교재 관련 공지: 강의계획서에 따른 주교재, 부교재 활용방법 설명</li> <li>- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등</li> </ul>						

<과제1>

수시고사 - 6주차에 시행. 1~5주차 학습 범위 내에서 지필고사

<과제2>

개별과제 - 13주차 제출. 축산 식품의 종류를 선정하여 부위별 특징을 조사하고 이에 적합한 다양한 조리방법을 소개하시오. (리포트 표지와 목차, 내용, 본인의 의견을 포함하여 10장 내외. 글자크기 12포인트 이하)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

해당사항 없음