

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품및조리원리	학점	3	교강사명	조미정(인)	교강사 전화번호	010- 4027-2394
강의시간	3시간	강 의 실	이론강의실	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	cho304@sh oseo.ac.kr
2. 교육과정 수업목표							
<p>인간의 생명을 유지하고 성장하는 데 필수적인 음식은 재료인 식품의 구성성분과 영양적 가치는 조리과정 중에서 물리적 화학적 변화를 거치기 때문에 외식산업에서 간과해서는 안 될 중요한 특성을 지니고 있다. 본 교과목은 식품화학에 대한 기초지식과 조리에 관계되는 내용을 학습하며, 식품의 일반성분 및 특수성분, 조리방법과 원리 등을 학습한다. 또한 곡류, 감자류, 채소류, 해조류, 어패류, 우유 및 유제품 등 각종 식품에 대한 일반이론과 식품의 특성에 대해 습득하며 각각의 식품에 맞는 올바른 식품저장법에 대해 익힌다. 식품 및 조리원리에 대한 전반적인 이론을 습득함으로써 식생활에 있어서 중요성을 느낄 수 있도록 하고 조리과정에 따른 식품의 변화를 배움으로써 실생활에 유용하게 사용할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식품조리원리	저자	신민자외7	출판사	광문각	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	새로운감각으로 새로쓴 조리원리	저자	안선정외2 인	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	- 강의주제 : 조리원리의 기초			-주 p. 9~12 -부 p. 10~25 -빔 프로젝터 -노트		
	2	- 강의목표 : 조리의 의미					
	3	- 세부내용 : - 강의오리엔테이션 - 조리의 기능 - 조리의 기본 조작 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제 : 조리매체			-주 p. 13~50 -부 p. 26~57 -빔 프로젝터 -노트		
	2	- 강의목표 : 조리매체와 방법					
	3	- 세부내용 : - 조리과 열 - 조리과 물 - 식품의 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	- 강의주제 : 당류			-주 p. 52~66 -부 p. 58~77 -빔 프로젝터 -노트		
	2	- 강의목표 : 당류의 특성					
	3	- 세부내용 : - 당의 종류 - 당의 조리시 변화					

제 4 주	1	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답 - 강의주제 : 전분	-주 p. 67~76 -부 p. 78~93 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 전분의 특성 - 세부내용 :	
	3	- 전분의 구조 - 조리시 전분의 변화 - 조리시 전분의 기능과 식품 예	
제 5 주	1	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답 - 강의주제 : 곡류및 가루제품	-주 p. 77~87 -부 p. 94 ~119 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 곡류및 가루제품 - 세부내용 :	
	3	- 곡류의 분류 및 구성성분 - 쌀, 밀, 보리, 옥수수, 수수 - 메밀, 귀리, 호밀 - 습열, 건열조리 및 저장	
제 6 주	1	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답 - 강의주제 : 서류와 두류	-주 p. 108~115 -부 p. 120~145 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 서류와 두류 - 세부내용 :	
	3	- 서류, 두류의 구성성분 - 서류, 두류의 종류 - 특성 및 조리방법	
제 7 주	1	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답 - 강의주제 : 유지류	-부 p. 146~169 -빔 프로젝터 -노트 -수행평가 5점 (5문제 - 배점1점)
	2	- 강의목표 : 유지류의 특성 - 세부내용 :	
	3	- 유지의 구조 및 종류 - 유지의 조리시 변화 - 유지의 가공 처리 시 변화 - 유지의 저장 중 변화	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	- 강의주제 : 채소및 과일류	-주 p. 255~284 -부 p. 170~205 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 강의목표 : 채소및 과일의 특성 - 세부내용 :	
	3	- 채소,과일의 분류 및 구성성분 - 채소,과일의 구조 및 색 - 채소 조리시 변화 - 효소적 갈변 - 보관 및 저장방법	
제 10 주	1	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답 - 강의주제 : 해조류, 한천, 버섯류	

	2	- 강의목표 : 해조류, 한천, 버섯류의 특성 - 세부내용 :	
	3	- 해조류의 분류와 종류, 구성성분 - 한천의 구조와 성분 - 한천의 성질 및 조리 시 첨가물의 영향 - 버섯의 성분과 종류 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-부 p. 206~227 -빔 프로젝터 -노트
제 11 주	1	- 강의주제 : 어패류	
	2	- 강의목표 : 어패류의 특성 - 세부내용 :	-주 p. 188~213 -부 p. 228~257 -빔 프로젝터
	3	- 어패류의 분류 및 구성성분 - 어류의 선도와 선택 - 어패류의 조리 - 어육 가공식품 및 생선류의 저장 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-노트 -과제 : 글루텐 조사 및 추출 (평가방법:독창성, 창의성, 성실성)
제 12 주	1	- 강의주제 : 달걀	
	2	- 강의목표 : 달걀의 특성 - 세부내용 :	-주 p. 224~235 -부 p. 282~297 -빔 프로젝터
	3	- 달걀의 구조 및 구성 성분 - 달걀의 품질평가 - 달걀의 특성 및 조리 - 달걀의 저장 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-노트
제 13 주	1	- 강의주제 : 우유 및 유제품	
	2	- 강의목표 : 우유 및 유제품의 특성 - 세부내용 :	-주 p. 214~223 -부 p. 298~315 -빔 프로젝터
	3	- 우유의 구성성분 - 우유의 가공 - 우유의 조리 시 변화 - 유제품의 종류 및 저장 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-노트
제 14 주	1	- 강의주제 : 음료, 식품의 관능검사	
	2	- 강의목표 : 음료의 종류 및 특성 - 세부내용 :	-주 p. 323~330 -부 p. 316~340 -빔 프로젝터
	3	- 생수, 탄산음료, 커피, 차 - 과실음료, 이온음료 - 코코아와 초콜릿, 전통음료 - 식품의 기호적, 관능적 특성 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-노트
제 15 주	1		필기시험
	2	기말고사	(객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	3		
5. 성적평가 방법			

중간고사	기말고사	과제및 수행평가	출 결	수업참여도	합 계	비 고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	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"> <li>- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달</li> <li>- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지</li> <li>- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명</li> <li>- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등</li> </ul>						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						