

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품재료학	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>시대의 급속한 변화와 다양해진 식문화에 따라 고도의 가공방법이나 저장기술이 발달해왔다. 이에 따라 식품재료의 중요성이 부각되었으며 따라서 식품재료에 대한 학문적 접근을 하며, 식품재료의 적절성, 재료 취급 및 조리의 유의사항, 계절에 따른 식재료의 구매와 조리방법 등 우리의 실생활에 이용되는 농산물, 축산물, 수산물 및 이와 관련된 분야에서 취급하고 있는 모든 식품재료 전반에 관한 내용을 학습한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	이해하기 쉬운 식품과 음식재료	저자	조경련 외 6인	출판사	파워북	출판 년도	2013
부교재 (참고문헌)		저자		출판사		출판 년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1)강의주제: 곡류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:				강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용	
	2	① 곡류의 원산지 ② 곡류의 영양성분 및 효능 ③ 곡류의 이용					
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제: 두류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:				강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용 <b>&lt;제1과제: 지방별 특산품 조사 (식품재료 중심)-팀별과제&gt;</b>	
	2	① 두류의 원산지 ② 두류의 영양성분 및 효능 ③ 두류의 이용					
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답					
제 3 주	1	1)강의주제: 감자류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:				강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용	
	2	① 감자류의 원산지 ② 감자류의 영양성분 및 효능 ③ 감자류의 이용					
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답					
제 4 주	1	1)강의주제: 엽경채류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:				강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용	
	2	① 엽경채류의 원산지 ② 엽경채류의 영양성분 및 효능 ③ 엽경채류의 이용					

	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 5 주	1	1)강의주제: 근채류, 과채류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	① 근채류, 과채류의 원산지 ② 근채류, 과채류의 영양성분 및 효능 ③ 근채류, 과채류의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 6 주	1	1)강의주제: 화채류, 산채의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	① 화채류, 산채류의 원산지 ② 화채류, 산채의 영양성분 및 효능 ③ 화채류, 산채류의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 7 주	1	1)강의주제: 버섯류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	① 버섯류의 원산지 ② 버섯류의 영양성분 및 효능 ③ 버섯류의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답	
제 8 주	1		필기시험 -객관식 10문항(각1점) -단답형 7문항(각2점) -주관식 2문항(각3점) -총30점
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	1)강의주제: 과일류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	① 과일류의 원산지 ② 과일류의 영양성분 및 효능 ③ 과일류의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 10 주	1	1)강의주제: 육류, 난류, 우유 및 유제품의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	① 육류, 난류, 우유 및 유제품의 원산지 ② 육류, 난류, 우유 및 유제품의 영양성분 및 효능 ③ 육류, 난류, 우유 및 유제품의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 11 주	1	1)강의주제: 어패류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육 3)강의세부내용:	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용 <b>&lt;제2과제 : 수산물에 대한 조사-개인과제 &gt;</b>
	2	① 어패류의 원산지 ② 어패류의 영양성분 및 효능 ③ 어패류의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 12 주	1	1)강의주제: 갑각류, 해조류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육	강의 및 토론 요점정리시청각 강의

	2	3)강의세부내용: ① 감각류, 해조류의 원산지 ② 감각류, 해조류의 영양성분 및 효능 ③ 감각류, 해조류의 이용	빔 프로젝트 이용
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답, 발표	
제 13 주	1	1)강의주제: 유지류의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	3)강의세부내용: ① 유지류의 원산지 ② 유지류의 영양성분 및 효능 ③ 유지류의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답	
제 14 주	1	1)강의주제: 조미료, 기호식품의 종류 및 효능 2)강의목표: 종류별 특징과 활용도에 대한 교육	강의 및 토론 요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용
	2	3)강의세부내용: ① 조미료, 기호식품의 원산지 ② 조미료, 기호식품의 영양성분 및 효능 ③ 조미료, 기호식품의 이용	
	3	4)수업방법: 강의 및 질의응답	
제 15 주	1	기말고사	필기시험 -객관식 10문항(각1점) -단답형 7문항(각2점) -주관식 2문항(각3점) -총30점
	2		
	3		

#### 5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물 (발표포함)	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30%	30%	15% ( 1차 7%, 2차 8% )	20%	5%	100 %	

#### 6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

본 교재와 수업 자료인 파워포인트로 교육 후, 강의 주제에 관한 토론을 하고 이를 재정립해 준다.

#### 7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

리ports를 팀별로 작성하고 발표하도록 하여 토론과 수업에 적극적 참여시킨다.

출결관리: 80%이상만 출석 성적 부여

<과제1>

팀별과제(7점) - 지방별 식품재료로 활용할 수 있는 특산품과 음식을 조사하여 Ppt 발표

<과제2>

개별과제(8점) - 음식에 사용할 수 있는 수산물을 전반적으로 조사하여 제출(E-Mail 제출)

#### 8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)