결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요

학습과정명	식품조미론		학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실			수강대상		E-mail	

2. 교육과정 수업목표

식품은 조미 과정을 통하여 맛과 섭취 후의 만족감을 증가시키므로 단맛, 쓴맛, 짠맛, 신맛, 감칠맛 등의 맛, 향미, 텍스쳐 등의 조미에 관련된 재료의 종류와 특성을 학습한다. 본 교과목은 미각의 생리와 분류, 영향을 주는 요인, 맛의 분류, 식품의 조미와 조미료, 조미방법, 조미 재료의 종류, 천연조미료, 향신채, 향신료 등의 재료에 대한 종류와 특성을 알아보고, 조미 재료의 가공과 배합비율사례에 대해 학습한다. 이를 바탕으로 음식의 맛과 기호성, 영양성을 증진 시킬 수 있는 여러 조미 재료에 대한 종류와 특성을 알아 식품 조미의 과학성과 감각성을 높일 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	식품과 조리원리	저자	이주희 외7인	출판사	교문사	출판년도	2015
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1 2 3	[1]강의주제: 조리의 기초 [2]강의목표: 조리의 목적 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉯ 실무수업의 목표확립 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의계획서 • 주 p2~4
제 2 주	1 2 3	[1]강의주제: 조리의 기초 [2]강의목표: 조리의 기초적 이해와 식품의 일반적 구조 [3]강의세부내용: ㉮ 열전달 방법 및 계량과 조리기구 ㉯ 기초조리법의 이해 ㉰ 세포의 구조 및 물의 구조 와 성질 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p5~46 • 빔 프로젝터
제 3 주	1 2 3	[1]강의주제: 곡류 및 전분 [2]강의목표: 곡류와 전분의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 곡류의 분류 및 구조 ㉯ 곡류의 성분과 영양 및 대표적인 곡류 ㉰ 전분의 성질과 조리 및 곡류의 조리와 저장 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p47~84 • 빔 프로젝터
제 4 주	1 2 3	[1]강의주제: 밀가루 [2]강의목표: 밀가루의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 밀가루의 분류 및 제분 ㉯ 밀가루의 종류와 성분, 영양	• 강의교안 • 주 p85~107 • 빔 프로젝터

		㉰ 밀가루의 반죽과 팽창제 및 조리와 저장 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 5 주	1 2 3	[1]강의주제: 서류와 두류 [2]강의목표: 서류와 두류 및 두류 제품의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 서류의 성분과 영양 및 대표적 종류 ㉯ 두류의 종류 및 성분과 영양 ㉰ 두류의 조리 및 제품 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p100~146 • 빔 프로젝터 • 팀별토론 및 발표
제 6 주	1 2 3	[1]강의주제: 채소류 및 과일류 [2]강의목표: 채소류 및 과일류의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 채소류의 구조 및 영양과 조리 ㉯ 과일류의 조리와 저장 중 변화 및 가공 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p147~194 • 빔 프로젝터 **[과제Ⅰ차 제출] : 향신료의 종류와 특성 조사**
제 7 주	1 2 3	[1]강의주제: 해조류 및 버섯류와 유지류 [2]강의목표: 해조류 및 버섯류와 유지류의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 해조류의 특징과 종류 및 조리와 한천 ㉯ 버섯의 분류 및 특징과 종류 ㉰ 유지류의 특징과 조리 산패와 저장 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p195~232 • 빔 프로젝터
제 8 주	1 2 3	**중간고사**	• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
제 9 주	1 2 3	[1]강의주제: 육류 [2]강의목표: 육류의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 육류의 종류와 성분 ㉯ 육류의 사후경직과 숙성 및 검사와 품질 ㉰ 육류의 조리와 저장 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p233~258 • 빔 프로젝터
제 10 주	1 2 3	[1]강의주제: 어패류 [2]강의목표: 어패류의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 어패류의 분류 및 구조와 성분 ㉯ 어패류의 사후변화 와 신선도 감별 ㉰ 어패류의 조리 및 저장과 이용 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p259 ~278 • 빔 프로젝터 **[과제Ⅱ차 제출] : 조미료의 종류와 특성 조사**
제 11 주	1 2 3	[1]강의주제: 달걀 [2]강의목표: 달걀의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 달걀의 종류 및 구조 ㉯ 달걀의 성분과 영양 및 품질평가 ㉰ 달걀의 저장 및 조리특성과 조리방법 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p279~305 • 빔 프로젝터
제 12 주	1 2 3	[1]강의주제: 우유와 유제품 [2]강의목표: 우유와 유제품의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 우유의 성분과 조직 및 가공 ㉯ 우유의 조리와 유제품 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p307~335 • 빔 프로젝터
제 13 주	1 2 3	[1]강의주제: 조미료 및 향신료와 당류 및 음료 [2]강의목표: 조미료 및 향신료와 당류 및 음료의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 조미료의 역할과 종류 및 향신료의 분류 및 성분 ㉯ 당류의 종류 및 특성 및 음료의 특징 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p337~382 • 빔 프로젝터

제 14 주	1 2 3	[1]강의주제: 음식의 관능특성과 평가 [2]강의목표: 음식의 관능특성과 평가의 이해 [3]강의세부내용: ㉮ 음식의 기호 및 관능특성 ㉯ 관능검사의 정의 및 중요성과 검사법 [4]수업방법: 강의/질의/응답	• 강의교안 • 주 p383~404 • 빔 프로젝터
제 15 주	1 2 3	기말고사	• 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타 (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

- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용방법 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주 교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)