결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요

학습과정명	조리과학	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

식품재료를 사용하여 조리과정 중 일어나는 여러 현상을 학습하고 연구하여 과학적인 조리법의 원리를 이해시킨다. 또한 식품재료들이 조리과정을 통해 가해지는 열로 인한 물리적, 화학적 변화를 거치는 과정을 통한 식품의 변화에 관하여 학습한다. 조리법의 바탕을 이루는 원리인 조리과학을 이해하여 조리사의 능력을 배양하는데 목표를 둔다.

- 조리와 온도, 물과 용액의 조리, 조리와 조리기구의 성질을 이해하고 활용 방법을 학습한다.
- 채소, 과일류, 어패류, 육류, 우유 및 유제품, 곡류, 서류, 유지류, 밀가루, 콩류, 해초류, 젤라틴, 한천, 조미료와 향신료의 기본 성질과 성분의 이해를 바탕으로 과학적 조리방법을 학습한다.
- 학습한 내용을 바탕으로 외식 기업에서의 과학적 조리방법을 활용한 상품의 생산 절차 및 능력을 습득한다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	이해하기 쉬운 조리과학	저자	송태희 외 4인	출판사	교문사	출판년도	2014
부교재 (참고문헌)	조리응용을 위한 식품과 조리과학	저자	배영희 외 5인	출판사	교문사	출판년도	2004

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 : 조리 과학의 개요 2] 강의목표 : 조리 과학의 정의와 조작방법 3] 강의세부내용 : ① 조리와 온도와의 관계 ② 물과 용액의 조리 ③ 조리와 과학적 계량 방법 ④ 과학적 조리 방법의 이해 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p2~23) 부교재(p2~15) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 2 주	1 2	1] 강의주제 : 조리 방법 2] 강의목표 : 예비조작, 비 가열조작, 가열조작 3] 강의세부내용 : ① 예비 조작(기본 조리 조작) ② 비 가열 조리 조작 ③ 가열 조리 조작 ④ 과학적 조리 방법의 적용 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p28~35) 부교재(p16~34) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답 **※ 과제공지** **레포트Ⅰ: 과학적 조리방법의 이해와 적용에 대한 조사연구** **목표 : 외식산업의 주체인 한 가지 음식을 정하여 과학적인 조리방법을 토대로 풀어 조사 연구한다.** **평가:PPT발표(6주차)**

	3		**CD 제출(7점)**
제 3 주	1 2 3	1] 강의주제 : 과일 2] 강의목표 : 과일에 대한 이해와 과학적 조리 방법 적용 3] 강의세부내용 : ① 식물세포의 구조 ② 과일의 성분 및 종류 ③ 과일의 조리 특성 ④ 과일의 과학적 조리 및 이용 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p44~67) 부교재(p133~142) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 4 주	1 2 3	1] 강의주제 : 채소 2] 강의목표 : 채소의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 채소의 성분 ② 채소의 종류 ③ 채소의 조리 및 이용 ④ 채소의 과학적 조리 밑 이용 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p72~99) 부교재(p110~121) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 5 주	1 2 3	1] 강의주제 : 곡류, 서류 및 전분 2] 강의목표 : 곡류 및 서류, 전분의 조리 원리 3] 강의세부내용 : ① 곡류의 일반적 특성 및 과학적 조리 원리 ② 서류의 성분 및 종류 ③ 전분의 식품학적 특성 ④ 전분의 조리 특성 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	교재(p104~128) 부교재(p91~109, p122~132) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 6 주	1 2 3	1] 강의주제 : 밀가루 2] 강의목표 : 밀가루의 조리 원리 3] 강의세부내용 : ① 밀가루의 종류 ② 밀가루 성분 ③ 밀가루의 조리 특성 ④ 밀가루에 대한 과학적 조리방법의 적용 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p138~155) 부교재(p80~90) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 7 주	1 2 3	1] 강의주제 : 유지류 2] 강의목표 : 유지류의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 유지류의 종류 ② 유지류의 성분 ③ 유지의 일반적 특성 및 조리의 적용 ④ 유지의 산패와 산패방지법 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p162~184) 부교재(p143~153) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 8 주	1 2 3	**중간고사 (필기시험)**	**필기시험 -객관식 10문항(각1점)+ 주관식 단답형 7문항(각2점)+ 주관식 기술형 2문항(각3점)=총30점**
제 9 주	1 2	1] 강의주제 : 우유 및 유제품 2] 강의목표 : 우유 및 유제품의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 우유의 성분 ② 우유의 가공 ③ 우유의 일반적 조리 특성 ④ 유제품의 종류 및 조리방법 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p190~200) 부교재(p235~246) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답

	3		
제 10 주	1 2 3	1] 강의주제 : 달걀류 2] 강의목표 : 달걀류의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 달걀의 구조 및 성분 ② 달걀류의 종류 ③ 달걀의 과학적 조리원리 ④ 달걀 조리 및 이용 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p208~227) 부교재(p226~234) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답 **※ 과제공지** **레포트Ⅱ:식품별특성에 대한 조사** **목표: 조리시에 사용하는 식품을 선택하고 그 식품에 대한 특성을 조사한다(구조,특성,성질, 조리시 변화,보존, 판정법 등 조사)** **평가: PPT발표(13주차)** **CD 제출(8점)**
제 11 주	1 2 3	1] 강의주제 : 육류 2] 강의목표 : 육류의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 육류의 구조 ② 육류의 성분 및 특성 ③ 육류의 사후 변화와 숙성 및 조리 특성 ④ 육류의 조리 및 이용 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p234~250) 부교재(p190~208) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 12 주	1 2 3	1] 강의주제 : 어패류 2] 강의목표 : 어패류의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 어패류의 분류 ② 어패류의 구조 및 성분 ③ 어패류의 사후 경직과 자가소화 ④ 어패류의 처리 및 조리 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p268~271) 부교재(p209~225) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 13 주	1 2 3	1] 강의주제 : 콩류, 해초류, 버섯류, 젤라틴, 한천 2] 강의목표 : 콩류의 조리원리 3] 강의세부내용 : ① 콩류의 종류 ② 콩류의 성분, 조리 특성 및 이용 ③ 해초류, 버섯류 ④ 젤라틴, 한천 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p286~323) 부교재(p166~176) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답
제 14 주	1 2 3	1] 강의주제 : 당류, 조미료와 향신료, 관능검사 2] 강의목표 : 당류의 조리원리 3] 강의세부내용: ① 당류의 종류 ② 당류의 조리 특성 및 이용 ③ 조미료와 향신료 ④ 관능검사 4] 수업방법 : 이론 강의 및 PPT 발표	주교재(p330~364) 부교재(p154~165, p177~189) PC와 빔프로젝트를 이용한 PPT수업 토론 및 질의응답 - 수업참여도평가 : 학습자의 학습태도와 질의/응답을 통한 수업이해도 평가
제 15 주	1 2 3	**기말고사 (필기시험)**	**필기시험** **객관식 10문항(각1점)+** **주관식 단답형** **7문항(각2점)** **+주관식 기술형** **2문항(각3점)** **=총30점**
5. 성적평가 방법			

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30%	30%	15% [레포트 Ⅰ 7%] [레포트 Ⅱ 8%]	20%	5%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 15%, 발표 및 토론 15%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서 참고(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 및 관련자료포함)
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사(필기시험)30%, 기말고사(필기시험)30%, 과제물 Ⅰ 7%, 과제물 Ⅱ 8%, 출결 20%, 수업참여도 5%
- 과제물 : 그룹별 발표나 연구에서는 모든 구성원들이 참여도를 높일 수 있도록 각자의 역할에 충분히 참여한다.

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)