

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요							
학습과정명	조리이론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
조리 시에 일어나는 여러 가지 성분 변화를 식품학적, 영양학적 접근을 통해 이해하고, 식품의 주성분과 가공 시에 일어나는 변화를 학습하며 생식과 가열 등의 조리조작, 전분, 밀, 육류, 어패류, 설탕, 유지류 등의 조리, 맛의 분류, 미각의 감도와 변동성, 맛의 평가. 식품에 대한 이해 및 조리기구의 위생, 소독과 세정 및 조리환경의 위생, 식품의 유통, 재료의 구입과 이용, 식단작성 등에 대해 학습한다. 조리준비단계에서 과정 중에 일어나는 변화 등에 관한 지식을 바탕으로 식품의 위생적 관리와 조리원리에 맞는 기능적인 조리기술을 습득할 수 있다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔외식사업의 조리이론	저자	이권복 외	출판사	기문사	출판년 도	2014
부교재1		저자		출판사		출판년 도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	[1]강의주제 : 조리의 개요 및 이해 [2]강의목표 : 조리원리의 기초 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 배부 • orientation • p15-20 • Beam Project 		
	2	㉞ 강의orientation : 강의소개 및 강의운영 안내 ㉟ 조리의 개요 및 목적					
	3	㊱ 조리의 정의 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 식재의 구매 및 원가관리 [2]강의목표 : 구매 및 원가관리의 이해 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p22-26 • Beam Project 		
	2	㉞ 구매의 중요성 ㉟ 발주량 결정시 고려해야 할 요인 ㊱ 원가계산의 개념					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 식품의 저장 [2]강의목표 : 식품의 이해 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p28-35 • Beam Project 		
	2	㉞ 저장의 의미 ㉟ 물리적 방법 ㊱ 냉장, 냉동법					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 기초 조리과학의 이론 [2]강의목표 : 기초 과학의 이해 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p37-41 • Beam Project 		
	2	㉞ 확산. 용출. 삼투현상. 용해도 ㉟ 산화. 수소이온농도. 표면장력					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 5 주	1	[1]강의주제 : 조리에 의한 영양소의 변화			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 		

	2	[2]강의목표 : 조리 시 영양소의 이해 [3]강의세부내용 : ㉞ 조리 시 당질의 변화	• p44-47 • ppt+동영상 • Beam Project
	3	㉟ 조리 시 단백질 및 지질의 변화 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	[1]강의주제 : 식품의 성분과 영양소 I [2]강의목표 : 식품의 성분 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 식품의 종류 ㉟ 식품의 기호적 요소	• p48-56 • Beam Project
	3	㊱ 식품의 맛, 맛의 변화 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• [과제 I 차 제출] : 식품의 주성분과 가공 시에 일어나는 변화 조사.
제 7 주	1	[1]강의주제 : 식품의 성분과 영양소 II [2]강의목표 : 식품의 영양소 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 식품의 냄새와 색소 ㉟ 갈변반응에 의해 생성되는 색소	• p59-68 • Beam Project
	3	㊱ 식품의 갈변 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 1주~7주, summary
제 8 주	1	중간고사	• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제 : 조리환경 위생 [2]강의목표 : 조리환경의 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 일광 ㉟ 공기와 건강	• p69-73 • Beam Project
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	[1]강의주제 : 물과 소금 [2]강의목표 : 물과 소금의 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 조리 시 물의 역할 ㉟ 식품 중 물의 상태	• p75-85 • Beam Project
	3	㊱ 소금의 종류 및 조리 시 역할 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• [과제 II 차 제출] : 동물성식품과 식물성식품의 조리 시 일어나는 변화 조사
제 11 주	1	[1]강의주제 : 열을 이용한 조리법 [2]강의목표 : 열과 조리의 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 조리에서 열의 역할 ㉟ 열의 이동	• p85-96 • Beam Project
	3	㊱ 열을 이용한 기본 조리방법 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	[1]강의주제 : 식물성 식품의 조리 [2]강의목표 : 식물성 식품의 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 채소류의 분류 및 특성 ㉟ 버섯류의 특성 및 조리	• p97-124 • Beam Project

	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 과일류의 특성 및 조리 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 13 주	1	[1]강의주제 : 동물성 식품의 조리 [2]강의목표 : 동물성 식품의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p125-170 • Beam Project
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 육류의 조직 및 조리 시 변화 ㉔ 어패류의 사후경직과 자기소화 ㉔ 어패류의 부패 	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 14 주	1	[1]강의주제 : 유지류의 조리 [2]강의목표 : 유지류의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p171-218 • Beam Project • 9주~14주, summary
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 유지의 성질 ㉔ 유지의 변화 ㉔ 유지의 종류 	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

-이론강의 70%, 질의/응답 10%, 토론/ 발표 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

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

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)