

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품및조리 원리	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
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 조리 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 조리 과정에 따른 식품의 변화를 배움으로써 실생활에 유용하게 사용할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식품조리원리	저자	신민자 외 7	출판사	광문각	출판년도	2014
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	1)강의주제 : 조리원리 및 조리의 기초 2)강의목표 : <b>조리의 기초원리 이해</b> 3)강의세부내용:				강의계획서 배부 P10~P51 Beam Project orientation	
	2	①조리의 의의 및 목적 ②조리의 온도단위와 열의 이동(가열조리법, 비 가열조리 방법) ③조리의 기본 처리법(다듬기, 씻기, 담그기 등의 조리조작 방법)					
	3	④orientation 진행 4)수업방법 : 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제 : 곡류 및 전분 2)강의목표 : <b>구조와 성분 및 종류, 조리특성 이해</b> 3)강의 세부 내용				강의교안 P53~P79 Beam Project  [과제1차, 2차 공지]	
	2	①곡류의 구조 및 성분 ②곡류의 조리특성					
	3	③전분의 구조와 종류 및 성질 4)수업방법 : 강의 및 질의응답					
제 3 주	1	1)강의주제 : 밀가루 2)강의목표 : <b>종류 및 성분과 특성의 이해</b> 3)강의 세부 내용				강의교안 P81~P97 Beam Project	
	2	①밀가루의 종류 학습 ②밀가루의 성분과 조리특성 이해					
	3	③밀가루의 조리 및 이용 4)수업방법 : 강의 및 토론					
제 4 주	1	1)강의주제 : 서류 및 두류 2)강의목표 : <b>성분 및 조리특성의 이해</b> 3)강의 세부 내용				강의교안 P99~P121 Beam Project	
	2	① 서류의 종류 및 성분이해 ② 두류의 성분 및 중요 두류의 종류 이해					
	3	③ 두류 제품 학습 4)수업방법 : 강의 및 토론					

제 5 주	1	1)강의주제 : 채소 및 과일류 2)강의목표 : 분류 및 조리특성이해 3)강의 세부 내용	강의교안 P123~P143 Beam Project
	2	①채소의 분류 학습 ②채소 조리의 특성 및 이용법 학습	
	3	③과일의 조리특성과 분류 이해 4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 6 주	1	1)강의주제 : 해조류 및 버섯류/ 유지류 2)강의목표 : 종류 및 구조, 성분분석과 조리특성 이해 3)강의 세부 내용	강의교안 P145~P194 Beam Project [과제1차 제출] 식품의 물리적, 화학적 변화 고찰
	2	①해조류 및 버섯류의 종류 및 조리특성 이해 ②식물성과 동물성 및 가공 유지의 특징	
	3	③유지류의 성분 분석 및 조리 적 성질 ④유지의 조리 시 역할과 변화 4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 7 주	1	1)강의주제 : 육 류 2)강의목표 : 구조와 성분 및 종류, 조리이용 이해 3)강의 세부 내용	강의교안 P195~P225 Beam Project
	2	①육류단백질의 구조 및 성분 분석 ②육류단백질의 분류	
	3	③수조육류의 부위별 조리특성 4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중간고사 평가 기준</li> <li>• 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)</li> </ul>
	2		
	3		
제 9 주	1	1)강의주제 : 어패류 2)강의목표 : 분류 및 구조 성분분석과 조리 및 가공품 3)강의 세부 내용	강의교안 P227~P249 Beam Project
	2	①어패류의 분류 및 구조와 성분 ②어패류의 계절에 따른 맛과 선도	
	3	③어패류의 조리과정시 변화와 가공품 4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 10 주	1	1)강의주제 : 달걀 2)강의목표 : 성분 및 조리특성과 가공법 이해 3)강의 세부 내용	강의교안 P251~P268 Beam Project [과제2차, 수시평가] 가공식품/저장식품의 특징 고찰
	2	①난류의 구조 및 성분 분석 ②달걀의 화학적 및 물리적 특성이해	
	3	③달걀의 가열조리에 의한 변화 ④달걀의 저장법 및 가공품 4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 11 주	1	1)강의주제 : 우유 및 유제품 2)강의목표 : 종류, 성분 및 특성 이해 3)강의세부내용	강의교안 P269~P285 Beam Project
	2	①우유의 영양 및 성분 분석 ②우유의 가공 및 유제품	
	3	4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 12 주	1	1)강의주제 : 조미료 및 향신료 2)강의목표 : 종류 및 조리특성과 가공법 이해 3)강의 세부 내용	강의교안 P2287~P305 Beam Project
	2	①조미료의 종류와 분류 ②조미료의 조리 시 사용법	
	3	③향신료의 종류 및 사용법 4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 13 주	1	1)강의주제 : 당류 및 음료 2)강의목표 : 당의 종류와 조리 시 사용법 이해 3)강의 세부 내용	강의교안 P307~P328 Beam Project
	2	①당의 종류와 분류 ②당류의 사용법 및 성질	
	3	③음료의 종류 및 사용법	

		4)수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 14 주	1	1)강의주제 : 음식의 관능특성 2)강의목표 : 관능검사 방법과 음식평가	강의교안 P329~P340 Beam Project
	2	3)강의 세부 내용 ①관능의 정의 및 사전 준비법	
	3	②관능검사 방법 및 객관적 방법에 의한 음식평가 4)수업방법 : 강의 및 토론	
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기말고사 평가 기준</li> <li>• 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점(총30점)</li> </ul>
	2		
	3		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	수시평가	출 결	기 타	합 계	비 고
30%	30%	10%	5 %	20%	5%	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 질의/응답, 발표 및 토론 100%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 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, 실습평가, 수업참여도 평가 등
- <과제1> 개별과제 : 조미료와 향신료의 정의 및 특징  
<과제2> 개별과제 : 전분의 구조와 조리 특성

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

--