

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품재료학	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>식품재료에 대한 학문적 기반을 이루지 못하고 있는 여건에서 조리나 가공원료를 선택하는 일은 많은 어려움을 겪으므로 우리의 식생활에 이용되는 식품재료의 구성, 물성, 구조, 조직 등 기초적인 분야를 이해하면서 재료를 처리, 관리할 수 있도록 기초를 마련한다. 본 교과목은 식품 재료의 일반성분과 특수 성분, 농산물(곡류, 두류, 서류, 채소 및 과일류, 유지식품재료, 향신료 등), 축산물(식육류, 우유, 기타 축산식품재료), 수산물(어류, 갑각류, 연체동물 등), 조미료, 식품첨가물, 기능성 식품 및 이와 관련된 분야에서 취급되고 있는 모든 식품재료에 대하여 유래, 형태, 성상, 화학성분의 조성, 품질규격, 이용, 저장방법, 선택법 등 식품재료 전반에 관한 내용을 종합적으로 살펴 실제 식품조리, 가공, 저장, 유통 등에 유용한 식재료를 선택할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	이해하기 쉬운 식품재료학	저자	조경련 외 6인	출판사	파워북	출판년도	2017
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 : 곡류 2) 강의목표 : 곡류의 종류와 성분 및 특징 이해 3) 강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 배부 • 강의 오리엔테이션 • p 10-32 • 빔 프로젝트 • 강의교안 	
	2	① 강의 소개 및 운영 안내					
	3	② 쌀, 보리, 밀 ③ 귀리, 옥수수, 메밀 등 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	1) 강의주제 : 두류 2) 강의목표 : 두류의 종류와 효능 및 이용방법 3) 강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p 33-44 • 빔 프로젝트 • 강의교안 • (과제1차, 2차 공지) 	
	2	① 대두의 특징 및 성분					
	3	② 팥, 녹두의 특징 ③ 기타 콩류의 종류와 활용 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	1) 강의주제 : 감자류 2) 강의목표 : 감자류의 종류와 특징 이해 3) 강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p 46-55 • 빔 프로젝트 • 강의교안 	
	2	① 고구마의 특징 및 성분					
	3	② 감자의 특징 및 이용 ③ 토란, 마, 카사바의 특징과 활용 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	1) 강의주제 : 채소류(1) 2) 강의목표 : 채소류의 분류 및 식품학적 특성 3) 강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p 58-82 • 빔 프로젝트 • 강의교안 	
	2	① 이용부위에 따른 채소류의 분류					
	3	② 엽경채류의 종류 및 특징 ③ 엽경채류의 이용과 활용 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					

제 5 주	1	1) 강의주제 : 채소류(2) 2) 강의목표 : 근채류, 과채류, 화채류 종류 및 특성 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 82-131 • 빔 프로젝트 • 강의교안
	2	① 근채류의 종류 및 특성 ② 과채류의 종류 및 식품 활용	
	3	③ 화채류, 산채류의 종류 및 효능 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	1) 강의주제 : 버섯류 2) 강의목표 : 버섯의 종류 및 선택법 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 133-148 • 빔 프로젝트 • 강의교안 • 독버섯 판별별 사례 소개 (과제1차 제출) 식재료의 농, 축, 수산물의 특징 조사
	2	① 버섯의 종류 및 특성 ② 버섯의 선택방법	
	3	③ 버섯의 활용과 보관법 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	1) 강의주제 : 과일류 2) 강의목표 : 과일의 분류와 특징, 활용방법 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 150-191 • 빔 프로젝트 • 강의교안 • 1-7주 Summary
	2	① 인과류, 핵과류의 종류와 특징 ② 과채류와 장과류의 종류와 특징 ③ 열대과일과 견과류의 종류와 특징	
	3	4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	1) 강의주제 : 육류 2) 강의목표 : 육류의 성분과 부위별 용도 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 193-211 • 빔 프로젝트 • 강의교안
	2	① 육류의 조직과 성분 ② 육류의 사후경직과 숙성 ③ 육류의 부위별 특징 및 용도	
	3	4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	1) 강의주제 : 난류 2) 강의목표 : 난류의 성분과 가공 식품 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 213-223 • 빔 프로젝트 • 강의교안 • [과제2차, 수시평가] 식용곤충의 종류, 영양, 활용방안 고찰
	2	① 달걀의 구조와 성분 ② 달걀의 신선도 판정과 저장 방법 ③ 달걀의 가공품	
	3	4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	1) 강의주제 : 우유 및 유제품 2) 강의목표 : 우유의 성분과 유제품 종류 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 225-236 • 빔 프로젝트 • 강의교안
	2	① 우유의 성분 ② 우유의 보관 및 가공 방법 ③ 유제품의 종류와 활용	
	3	4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	1) 강의주제 : 어패류 및 갑각류 2) 강의목표 : 수산물의 종류와 보관, 활용방법 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 237-292 • 빔 프로젝트 • 강의교안
	2	① 수산물의 분류 ② 신선한 해산물의 선택과 보관방법 ③ 어패류, 갑각류의 종류와 가공방법	
	3	4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 13 주	1	1) 강의주제 : 해조류, 유지류 2) 강의목표 : 해조류의 및 유지류의 종류 및 특징 3) 강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 293-321 • 빔 프로젝트 • 강의교안
	2		

	3	① 해조류의 종류와 성분 및 효능 ② 식물성 유지의 종류와 특징 ③ 동물성 유지의 종류와 특징 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 14 주	1	1) 강의주제 : 조미료 및 향신료 2) 강의목표 : 조미료와 향신료의 종류 및 활용방법	<ul style="list-style-type: none"> • p 324-344 • 빔 프로젝트 • 강의교안 • 9-14주 Summary 				
	2	3) 강의세부내용 : ① 조미료의 맛과 종류 ② 조미료의 활용방법					
	3	③ 향신료의 종류와 활용도 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점) 				
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	기타	합계	비고
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, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)							
과제1) 곡류를 이용한 상품 및 가공품 종류와 특징 조사 과제2) 나라별 대표적인 향신료 종류와 기능 조사							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							