

강 의 계 획 서

| | | |
|---|------|------|
| 결 | 학사과장 | 교학부장 |
| 재 | | |

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

| | | | | | | | |
|--|---------------|--|-------------|------|-----------------|---|------|
| 1. 강의개요 | | | | | | | |
| 학습과정명 | 식품조미론 | 학점 | 3 | 교강사명 | 교강사 전화 번호 | | |
| 강의시간 | 3 | 강의실 | | 수강대상 | 식품조리학 | E- mail | |
| 2. 교육과정 수업목표 | | | | | | | |
| 인간은 생명을 유지하고 성장과 건강한 생활을 영위하기 위해 필요한 영양소와 기능성분을 식품으로부터 공급받아야 한다. 농산물, 축산물, 수산물 등의 식품은 적당한 처리를 하여 사람이 먹는 음식으로 변하게 된다. 조리란 식품에 인위적인 처리를 가하여 먹기에 알맞은 음식으로 만드는 과정을 말한다. 영양적 효용성 증가, 안전성 향상, 기호성 증진, 수송성과 저장성 향상을 학습하는 데에 목적이 있다. | | | | | | | |
| 3. 교재 및 참고문헌 | | | | | | | |
| 주교재 | 식품과 조리원리 | 저자 | 이주희 외 7인 | 출판사 | 교문사 | 출판년도 | 2017 |
| 부교재(참고문헌) | 호텔·외식사업의 조리이론 | 저자 | 이권복 | 출판사 | 기문사 | 출판년도 | 2017 |
| 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 기초 [2]강의목표: 기초 조리법의 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 과제 I, II 공지 • 주 p 2 ~ 35 • 빔 프로젝트 • 강의계획서 배부 | |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 영양성, 효용성 증가 ㉟ 열 전달 ㊱ 계량과 조리기구 ㊲ 식재료의 준비과정 | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의/질의/응답 | | | | | |
| 제 2 주 | 1 | [1]강의주제: 식품의 일반적인 구조 [2]강의목표: 물의 구조 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 36 ~ 47 • 빔 프로젝트 <p>[과제1차,2차 공지] :</p> | |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 세포의 구조 ㉟ 조리와 물 ㊱ 분산상태 | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의/질의/응답 | | | | | |
| 제 3 주 | 1 | [1]강의주제: 곡류 및 전분 [2]강의목표: 곡류의 조리와 저장의 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 48 ~ 85 • 빔 프로젝트 | |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 곡류의 분류와 구조 ㉟ 곡류의 성분과 영양 ㊱ 대표적인 곡류 | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의/질의/응답 | | | | | |
| 제 4 주 | 1 | [1]강의주제: 밀가루 [2]강의목표: 밀가루의 조리에 대한 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 86 ~ 109 • 빔 프로젝트 | |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 밀의 분류 ㉟ 제분 ㊱ 밀가루의 종류 ㊲ 밀가루의 성분과 영양 | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의/질의/응답 | | | | | |
| 제 5 주 | 1 | [1]강의주제: 서류 [2]강의목표: 서류의 성분과 영양에 대한 이해 | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 110 ~ 121 • 빔 프로젝트 | |
| | 2 | [3]강의세부내용: | | | | | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| | 3 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 감자 ㉟ 고구마 ㊱ 돼지감자 ㊲ 마 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 6 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 두류 및 두류제품</p> <p>[2]강의목표: 두류의 조리에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 122 ~ 147 • 빔 프로젝트 • [과제1차 제출] : • 식품첨가물의 종류와 특징 고찰 |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 두류의 종류 ㉟ 두류의 성분과 영양 ㊱ 두류의 흡습성과 용해성 ㊲ 두류제품 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 7 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 채소류 및 과일류</p> <p>[2]강의목표: 채소와 과일의 조리 시 변화에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 148 ~ 195 • 빔 프로젝트 |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 채소류 ㉟ 과일류 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 8 주 | 1 | <p>중간고사</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점) |
| | 2 | | |
| | 3 | | |
| 제 9 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 해조류 및 버섯류</p> <p>[2]강의목표: 해조류와 버섯류의 종류와 특징에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 196~ 209 • 빔 프로젝트 • |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 해조류 ㉟ 버섯류 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 10 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 유지류</p> <p>[2]강의목표: 유지식품에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 210 ~ 233 • 빔 프로젝트 • [과제2차, 수시평가] • 식품첨가물이 인체에 미치는 영향 |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 유지의 구조와 일반적 특성 ㉟ 유지의 조리 ㊱ 유지의 산패와 저장 ㊲ 유지의 종류 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 11 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 육류</p> <p>[2]강의목표: 육류의 조리에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 234 ~259 • 빔 프로젝트 |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 육류의 종류 ㉟ 육류의 성분과 영양 ㊱ 육류의 사후경직과 숙성 ㊲ 육류의 검사 및 품질 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 12 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 어패류</p> <p>[2]강의목표: 어패류의 조리에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 260 ~ 279 • 빔 프로젝트 |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 어패류의 분류 ㉟ 어패류의 구조 ㊱ 어패류의 성분 ㊲ 어패류의 사후 변화 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |
| 제 13 주 | 1 | <p>[1]강의주제: 달걀</p> <p>[2]강의목표: 달걀의 조리특성에 대한 이해</p> <p>[3]강의세부내용:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 280~ 308 • 빔 프로젝트 |
| | 2 | <ul style="list-style-type: none"> ㉞ 달걀의 종류와 구조 ㉟ 달걀의 성분과 영양 ㊱ 달걀의 품질 평가 | |
| | 3 | <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p> | |

| | | | | | | | |
|--|------|--|--|------|-----|-------|-----|
| 제 14 주 | 1 | [1]강의주제: 우유와 유제품 [2]강의목표: 우유의 조리에 대한 이해 [3]강의세부내용: | <ul style="list-style-type: none"> • 주 p 309~ 337 • 빙 프로젝트 | | | | |
| | 2 | ㉞ 우유의 성분과 조직 ㉞ 우유의 가공 ㉞ 우유의 가열에 의한 변화 | | | | | |
| | 3 | ㉞ 유제품 [4]수업방법: 강의/질의/응답 | | | | | |
| 제 15 주 | 1 | 기말고사 | 기말고사 평가기준 : 객관식9점,단답식12점,서술식9점,(총30점) | | | | |
| | 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 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) 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) | | | | | | | |
| 8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성) | | | | | | | |