

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	조리이론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 구성과 식품에 관한 기본적인 이해와 지식을 습득하여 조리에 적용할 수 있다.</li> <li>- 기본적인 조리를 위한 조리조작 중에 일어나는 변화를 습득하여 조리에 적용할 수 있다.</li> <li>- 식품의 종류별 조리법과 기본원리를 배워 조리에 적용, 응용할 수 있다.</li> <li>- 맛과 향기 등 갈변현상을 배워 조리에 맛과 향 그리고 색의 변화 등을 맞추어 조리할 수 있다.</li> <li>- 육류, 가금류, 난류 및 어패류 등의 종류와 도축과정에서의 변화 등을 교육받아 조리에 사용할 수 있다.</li> <li>- 육류, 어패류의 자기소화 부패에 관한 발표 및 토론한다.</li> <li>- 채소 및 과일, 유지류, 조미료와 향신료 등을 활용 등을 배워 조리에 적용할 수 있다.</li> </ul>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	조리이론	저자	이권복 외	출판사	기문사	출판년도	2014년
부교재 (참고문헌)	최신조리원리	저자	정성열외 1인	출판사	백산출판사	출판년도	2013년
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1]강의주제: 오리엔테이션 및 조리의 개요 2]강의목표: 조리의 정의와 목적에 대해 이해한다.				주교재:pp.04~20 부교재:pp.11~12 [PPT+영상물] 빔프로젝터	
	2	3]강의세부내용 : ①조리의 사전적인 의미와 기호					
	3	②조리의 목적, 안정, 저장성 4]수업방법: 강의, 질의응답					
제 2 주	1	1]강의주제: 식품의 저장 2]강의목표: 식품 저장의 의의와 저장방법에 대해 이해한다.				주교재:pp.28~36 [PPT+영상물] 빔프로젝터  *수시평가 공지 : 수시평가주 : 7주차	
	2	3]강의세부내용 : ①식품 저장의 목적 ②저장법의 종류					
	3	③변질과 부패 4]수업방법: 강의, 질의응답					
제 3 주	1	1]강의주제: 기초 조리과학의 이론 2]강의목표: 조리 시 일어나는 여러 현상에 따른 용어풀이를 통해 조리과학의 기본을 익힌다.				주교재:pp.37~43 [PPT+영상물] 빔프로젝터	
	2	3]강의세부내용: ①확산, 용출, 삼투현상, 용해도, 산화, 수소이온농도, 냉동, 냉장					
	3	②점성, 표면장력, 거품 개념의 이해 ③콜로이드의 개념과 식품에서의 콜로이드 상태 4]수업방법: 강의, 질의응답					

제 4 주	1	1]강의주제: 조리에 의한 영양소의 변화 2]강의목표: 조리 과정 중 일어나는 영양소의 변화에 대해 이해한다.	주교재:pp.44~47 [PPT+영상물] 빔프로젝터
	2	3]강의세부내용 : ①조리 시 일어나는 당질의 변화와 활용 ②단백질 등전점과 동물성식품의 사후 변화에 따른 조리의 이해	
	3	③지질의 용점, 비등점에 따른 조리과 지방의 산패 4]수업방법: 강의, 질의응답	
제 5 주	1	1]강의주제: 식품의 성분과 영양소 I 2]강의목표: 식품의 특수성분에 대한 이해와 조리과정 중 변화에 대해 이해한다.	주교재:pp.48~59 [PPT+영상물] 빔프로젝터
	2	3]강의세부내용: ①식품의 기호적 요소별 특성	
	3	②식품의 맛의 분류 및 맛의 변화 4]수업방법: 강의, 질의응답	
제 6 주	1	1]강의주제: 식품의 성분과 영양소II 2]강의목표: 식품의 특수성분에 대한 이해와 조리시의 변화에 대해 이해한다.	주교재:pp.59~69 [PPT+영상물] 빔프로젝터 - 식품회사 방문 및 체험과 세미나 (업체 미협의 시 진행 불가)
	2	3]강의세부내용: ①동, 식물성 식품의 냄새 성분과 조리,가공에 따른 냄새 성분	
	3	②동, 식물성 식품의 색소와 갈변 4]수업방법: 강의, 질의응답 - 식품회사 방문 및 체험과 세미나(업체 협의 후 진행)	
제 7 주	1	1]강의주제: 물과 소금 2]강의목표: 조리 시 물과 소금의 역할 및 종류에 대하여 이해한다. 3]강의세부내용 : ①식품 중 물의 상태(결합수 / 자유수), 성질 ②수분활성도에 따른 식품의 조리 및 저장 ③물의 경도에 따른 분류와 특징 ④소금의 종류 및 조리 시 역할	주교재:pp.75~85 부교재:pp.25~30 [PPT+영상물] 빔프로젝터  <b>※수시평가 실시</b> 식품별 저장방법
	2	4]수업방법: 강의, 질의응답	
	3	<b>※수시평가 실시 : 총5점. 객관식10문제</b> (1문항당 0.5점) 0.5점은 반올림할 수 있다. - 평가목적 1) 전공 관련 이해도 측정 2) 수업 집중도 및 지속적인 개별 학습 유도	
제 8 주	1	중 간 고 사	(필기시험-총점30점) -서술형: 2문항 각3점 -단답형: 7문항 각2점 -객관식:10문항 각1점
	2		
	3		
제 9 주	1	1]강의주제: 각국 요리의 열을 이용한 조리법 2]강의목표: 열의 이동 경로에 따른 다양한 조리법과 원리에 대해 이해한다. 3]강의세부내용: ①가열적 조리 조작의 특징 및 종류 ②조리에서의 열의 역할 및 장, 단점 ③열의 이동 전달 방법 및 원리 ④열을 이용한 각국의 기본 조리 방법	주교재:pp.85~96 [PPT+영상물] 빔프로젝터  <b>※과제 I 공지</b>
	2	4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론	

		<p>※과제 I 공지 : 육류, 어패류의 자기소화 부패에 관한 조사</p> <p>※과제제출 목표 : 육류, 어패류 사후경직, 숙성, 조리 시 품질의 변화 등을 조사함으로써 외식현장에서 조리 시 안전하고 맛있게 조리 할 수 있도록 하는데 목표가 있다.</p> <p>※과제 평가방법 : 구성, 논리적 전개, 조리 현장에서의 활용사례 등으로 세부적으로 평가함</p> <p>※과제 점수배분(총10점) 구성3점, 현실성3점, 내용이해2점, 의견제시2점 발표 및 질의응답과 수정 보완한다.</p>	
제 10 주	1	<p>1]강의주제: 채소류의 조리</p> <p>2]강의목표: 채소류의 특징과 조리과정 변화에 대해 이해한다.</p>	<p>주교재:pp.97~123 [PPT+영상물] 빔프로젝터</p>
	2	<p>3]강의세부내용: ①채소의 정의 및 분류 ②유독성분을 가진 식용식물 및 식중독 ③버섯의 특징과 영양, 버섯의 독성 ④과일 및 채소류의 조리원리</p>	
	3	<p>4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론 식품별 조리과정에서의 영양 및 물리적 변화 등의 영상</p>	
제 11 주	1	<p>1]강의주제: 육류의 조리 I</p> <p>2]강의목표: 육류의 구조 및 특징과 성분에 대해 이해한다.</p>	<p>주교재:pp.125~129 부교재:pp.153~160 [PPT+영상물] 빔프로젝터</p>
	2	<p>3]강의세부내용: ①육류조직의 구조 및 특징 ②육류의 구성성분 ③육류의 사후 경직과 숙성</p>	
	3	<p>4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론</p>	
제 12 주	1	<p>1]강의주제: 육류의 조리 II</p> <p>2]강의목표: 육류의 조리 시 변화와 연화법에 대해 이해한다.</p>	<p>주교재:pp.129~145 [PPT+영상물] 빔프로젝터</p>
	2	<p>3]강의세부내용: ①육류의 특성에 따른 연화법 ②육류 가열시 일어나는 변화 ③육류의 종류와 부위별 용도</p>	
	3	<p>4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론</p>	
제 13 주	1	<p>1]강의주제: 어패류의 조리 I</p> <p>2]강의목표: 어패류의 분류별 특징에 대해 이해한다.</p>	<p>주교재:pp.159~164 [PPT+영상물] 빔프로젝터</p>
	2	<p>3]강의세부내용: ①어패류의 생태적 분류 ②어육의 성분 ③어패류의 사후 경직과 자기소화와 부패 ④생선의 기본 조리법</p>	
	3	<p>4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론</p>	
제 14 주	1	<p>1]강의주제: 어패류의 조리 II</p> <p>2]강의목표: 어패류 조리의 특징과 어취 제거법에 대해 이해한다.</p>	<p>주교재:pp.164~187 [PPT+영상물] 빔프로젝터</p> <p>※ 수업참여도평가 -총5점 배점 종합평가 -발표(2점),토론참여(2), 수업태도(1점)</p>
	2	<p>3]강의세부내용: ①선도 판정과 취급 및 손질법 ②어취 제거법과 조리 시 주의할 점 ③어패류 독소와 처리법</p>	

	3	4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론, 발표 - 외식사업체 등의 식재관리, 업무 등 사진 및 동영상 육류, 어패류의 자기소화 부패에 관한 발표 및 토론한다.				
제 15 주	1	기 말 고 사	(필기시험-총점30점) -서술형: 2문항 각3점 -단답형: 7문항 각2점 -객관식:10문항 각1점			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	수시평가	과제평가	수업참여도	출결	합 계
30%	30%	5%	10%	5%	20%	100%
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의 오리엔테이션: 조리이론 강의 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달</li> <li>- 강의자료 관련공지: 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내</li> <li>- 강의교재 관련공지(강의계획서에 따른 주 교재와 부교재 활용방법 설명)</li> <li>- 성적평가 관련공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등)</li> <li>- 과제 I: 우유에 대하여 조사 및 우유를 활용한 식품(음식 포함) 조사 제출(이메일 제출)</li> </ul>						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						