

2016학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	조리과학	학수번호	264222	분반	01
	이수구분	기전	학점	3.0	시간	이론 : 3.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	식품과 조리원리, 교문사		
주 수강대상			강의요일/시간	월6화56		
			강의실	생활401(생활관401강의실)		
담당교수	성명	최일숙				
	소속	생활과학대학 식품영양학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	수업 후				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품과학		이수체계도의 선수과목							
교과목 성격	현대산업의 발달, 경제수준의 향상, 교통 및 통신의 발달 등은 식품산업의 다양화와 함께 식생활에 대한 인식과 방식의 변화와 함께 다양한 식재료를 활용한 여러 조리방법들이 소개되고 있다. 따라서 조리에 대한 이화학적 특성이나 생화학적 또는 기능적 특성에 기반을 둔 과학적 조리법에 대한 정보 및 조리원리에 대한 이해가 중요하다									
교과목 목표	21세기의 장수시대를 맞이하여 식품의 올바른 이용 및 식품을 식재료로 조리 시에 일어나는 일련의 과정들에 대한 과학적 원리를 이해 및 규명을 통하여 건강에 유익한 조리과학적 지식의 함양을 목표로 한다.									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실습식	인터넷전용	인터넷병행	기타			
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
성적평가방법(%)	중간(수시)/기말고사			출석 및 과제		기타평가도구(20%)				

	중간 기말 출석 과제 발표 토론 퀴즈 팀활동 태도 기타 30 30 10 10 10 0 10 0 0 0
참고도서	
유의사항	성실하고 열정을 지닌 수업태도

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품과 조리과학에 대한 특성 이해 함양
3.문제해결	중(●)	조리 시에 발생할 수 있는 문제 해결 능력 함양
4.실무능력	중(●)	식품조리에 대한 이화학적 특성을 고려한 조리의 이해
7.영향이해	중(●)	조리의 과학성을 기초로한 영양성과 기능성 증가의 조리에 대한 이해

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	조리의 기초	- 조리의 목적 - 열 전달 - 계량과 조리기구 - 기호조리법	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	열전달 방법과 조리	교재물 pp 2-34 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
2	식품의 일반적 구조	- 세포의 구조 - 조리과 물 - 분산상태	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	조리수와 분산상태	교재물 pp 36-46 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
3	곡류 및 전분	- 곡류의 분류와 구조 - 곡류의 성분과 영양 - 대표적 곡류 - 전분 성질과 조리	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	전분의 특성과 조리	교재물 pp 48-84 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
4	밀가루	- 밀 분류 - 밀가루 종류 - 밀가루	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론	밀가루 성분과 조리	

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		성분과 영양 - 밀가루 반죽 - 팽창제	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 pp 86-107 유인물 ppt 기타물 _____
5	서류와 두류	- 서류와 두류 종류 - 서류와 두류 영양 - 두류조리 - 두류제품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	두유와 두부	교재물 pp 110-146 유인물 ppt 기타물 _____
6	채소와 과일류	- 채소류 - 과일류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	조리 시 변화	교재물 pp 148-194 유인물 ppt 기타물 _____
7	해조류 및 버섯류	- 해조류 - 버섯류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	해조류와 버섯류의 특징과 영양	교재물 pp 196-208 유인물 ppt 기타물 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	유지류	- 유지구조와 특성 - 유지 조리 - 산패와 저장 - 유지식품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	유지산패와 품질	교재물 pp210-232 유인물 ppt 기타물 _____
10	육류	- 육류 종류, 성분 - 육류 사후강직과 숙성 - 육류조리	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	육류 조리와 색변화	교재물 pp 234-258 유인물 ppt 기타물 _____
11	어패류	- 어패류 분류 및 구조 - 어패류 성분 - 어패류 신선도 감별 - 어패류 조리 및 저장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	어패류 냄새 성분	교재물 260-278 유인물 ppt 기타물 _____
12	달걀	- 달걀 구조 - 달걀 성분과 영양 - 달걀 저장 중 변화	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	달걀 조리과 품질	교재물 280-305 유인물 ppt 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 달걀 조리특성			
13	우유와 유제품	- 우유 성분과 조직 - 우유의 가공 - 우유의 조리	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	우유와 요거트	교재물 309-335 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
14	당류 및 음료	- 당류 - 음료	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	음료 종류와 특성	교재물 362-382 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
15	발표	자유주제로 조별 발표	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	보고서 및 발표자료	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____