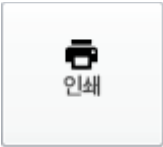


2016학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	조리원리및실습	학수번호	264600	분반	01
	이수구분	선전	학점	3.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 2.00
	인증구분		교재명	조리원리 및 실습, 파워북		
주 수강대상	식품영양학과 학생		강의요일/시간	월1256		
			강의실	생활403(생활관403강의실) 생활315(조리실험실습실)		
담당교수	성명	최일숙				
	소속	생활과학대학 식품영양학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email	chois@wku.ac.kr	
	면담가능요일/시간					

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습							이수체계도의 선수과목				
교과목 성격	조리는 식품을 소화되기 쉽고, 영양에 영향을 주며 관능적으로 차이를 나타내는 음식의 형태로 만드는 과정으로, 과학적으로 접근하고 연구해야 하는 과학이다. 따라서 조리과정 중 일어나는 변화의 원리를 이해하고 응용할 수 있기 위해서는 물리화학적 실험과 그 수치를 통계적으로 처리하는 일련의 과정인 실험조리가 필요하다. 따라서 이러한 식품조리의 원리와 특성에 대한 이해를 높이고자 한다.										
교과목 목표	<ul style="list-style-type: none"> - 우리의 역사와 문화가 담겨있는 한식을 바탕으로 한식조리의 문화 특성 및 음식의 종류 등에 대하여 알아보하고자한다. - 한식의 메뉴를 조리함에 있어 연관되어지는 조리의 원리와 특성을 이해하고 각각의 조리실습을 통하여 비교 검토하고자 한다. - 각 조별로 특색있는 한식 조리원리에 맞는 주제를 바탕으로 group presentation을 통하여 자료수집, 정리, 발표력의 향상을 도모하고자 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				

성적평가방법(%)	중간(수시)/기말 고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					
	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	10	10	10	0	0	0	10	0
참고도서	- 실험조리, 변진원 외 3인, 지구문화사, 2013 - 조리과학, 신말식 외 4인, 파워북, 2009 - 한국의 전통음식, 신미혜 외 2인 백산출판사, 2006 - 우리의 자랑 한국음식, 김나영 외 7인, 백산출판사, 2012									
유의사항										

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	한식의 원리 이해
2.자료분석	중(○)	실습에 대한 자료분석
3.문제해결	중(○)	조리과정에서 이화학적 문제 해결
7.영향이해	중(○)	조리평가 분석

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
등록된 NCS분류가 존재하지 않습니다.				

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	서론 및 실 습실 안전 교육	- 조리원리 의 의의 - 조리실습 시 자세 - 실험실 안전수칙	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	수업 후 제 시	교재 _____ 유인물 ch 1 _____ 기타 _____
2					

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
	식품 목적량과 폐기율	- 조리기기 및 기구 종류 - 조리기기 및 기구 사용법 - 식품의 계량 - 각종 식품의 폐기율	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	수업 후 제시	교재 _____ 유인물 ch 2 _____ 기타 _____
3	한국음식 문화 특징	- 한국음식 문화사 - 한국음식 역사 - 한국음식 조리법 특징 - 한국음식의 재료 - 한국 절식과 시식 풍속	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	수업 후 제시	교재 _____ 유인물 ch 3 _____ 기타 _____
4	한국음식 종류	- 한식의 정의 - 된장과 관련 음식들 - 세계 속의 한식 - 한식의 우수성 - 한식의 종류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	수업 후 제시	교재 _____ 유인물 ch 4 _____ 기타 _____
5	밥과 비빔밥	- 밥의 성질 - 비빔밥 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 5 _____ 기타 _____
6	면과 국수장국	- 면의 특성 - 국수장국의 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 6 _____ 기타 _____
7	생선과 생선찌개	- 생선류의 특성 - 생선찌개의 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 7 _____ 기타 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
9	복어찜과 복어구이	- 복어의 특성		레포트 제출	

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 북어찜 조리 및 분석 - 북어구이 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 ch 8 _____ 기타 _____
10	육류와 돼지갈비찜	- 육류의 특성 - 돼지갈비찜 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 9 _____ 기타 _____
11	달걀과 알찜 및 찜고추장	- 달걀의 특성 - 알찜 조리 및 분석 - 찜고추장 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 10 _____ 기타 _____
12	콩류와 두부조림	- 콩 및 두부의 특성 - 두부조림 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 11 _____ 기타 _____
13	오징어 볶음과 너비아니구이	- 고추장의 특성 - 오징어 볶음 조리 및 분석 - 너비아니구이 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 12 _____ 기타 _____
14	잡채와 탕평채	- 겔화의 특성 - 잡채의 조리 및 분석 - 탕평채의 조리 및 분석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 ch 13 _____ 기타 _____
15	그룹 발표		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트 제출	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____