

## 강의계획서

과목명	조리원리 및 실습							
구분 (학점)	3시간(3학점)							
8대 핵심역량	인성 역량 20%	의사소통 역량 30%	종합적사 고력 30%	지식탐구 역량 20%	창의 역량	정보활용 역량	글로벌 역량	리더십 역량

### 1. 교과목 개요(Course Overview)

강의방법	강의식 20%	토의(토론)	실험/실습 50%	현장학습	이러닝	B러닝	플립러닝 30%
평가방법	출석 10%	중간고사 30%	기말고사 30%	과제 20%	발표	팀활동	기타 10%

강의개요	식품을 조리하거나 저장할 때 식품의 성분과 재료의 물리적, 화학적, 영양학적 변화를 이해하고, 조리시 식품의 기능과 상호작용을 이해하기 위하여 실습을 통하여 식물성 식품과 동물성 식품의 조리과정에서 일어나는 현상을 습득하여 체계화된 조리과학적 지식을 배우고자 한다. 식품의 조리과정에서 식품의 성분에서 일어나는 화학적, 물리적, 영양학적 변화 및 각 성분의 기능과 상호작용에 관한 기본 원리와 개념을 습득하고, 각종 조리 조작에 의하여 일으키는 반응과 변화 현상을 설명하고 이러한 이론을 실험을 통하여 확인해 봄으로써 맛, 색, 질감 및 영양가 높은 음식을 만들 수 있는 능력을 기른다. 각 실습 후에는 실습레포트를 작성하여 제출해야 함.
선수 학습 내용	기초화학과 기초생물학의 학습을 통한 기본 식품의 성분 및 구조를 습득하여, 식품 조리 시의 물리적, 화학적 작용에 따른 식품의 변화를 배울 수 있다.
강의목표	식품과 조리원리에 대한 기초지식을 습득하여, 조리의 기초 및 식품 재료별 각각의 특성과 조리 시 변화과정의 과학적인 원리를 이해하도록 한다.

교재 및 참고문헌	1. 조미자 외. (2015). 조리원리. 교문사. 2. 최지유 외. (2013). 식품영양학과 조리학 전공자를 위한 조리원리 및 실습. 양서원. 3. Amy Brown. (2015). Understanding food principles and preparation. Cengage Learning.
장애 학생 지원사항	

### 2. 주차별 수업계획(Course Schedule)

주차(기간)	분류	내용
1주차	학습주제	오리엔테이션 및 강의 개요
	학습목표	조리원리의 강의개요, 수업방식, 평가방법 등을 이해한다
	학습내용	강의개요, 강의진행방식, 평가방법에 대한 설명
	수업방법	
	수업자료	
2주차	학습주제	조리의 기초과학

	학습목표	조리의 기본과 기초를 이해한다.
	학습내용	조리와 물, 조리와 열, 기초조리법을 습득한다.
	수업방법	강의 및 영상물 시청
	수업자료	
3주차	학습주제	조미료와 향신료
	학습목표	조리의 기본 조미료와 향신료의 종류를 습득하고 이해한다.
	학습내용	조리에 필요한 기본적인 조미료와 향신료의 종류를 배운다.
	수업방법	강의 및 영상시청
4주차	수업자료	
	학습주제	곡류
	학습목표	곡류의 종류와 각 종류의 특성 및 조리시의 변화, 조리법을 습득한다.
	학습내용	곡류인 쌀, 밀가루, 잡곡, 전분, 감자류의 특징과 영양성분 및 조리시의 변화와 곡류를 이용한 조리음식을 배운다.
5주차	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
	학습주제	당류와 콩류
	학습목표	당류와 콩류의 종류, 성질과 구조성분, 조리시의 변화에 대해서 습득한다.
6주차	학습내용	당류와 콩류의 종류 및 특성, 영양성분 및 구조, 조리시의 변화에 주의할 점 등을 이해한다.
	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
	학습주제	채소류와 과일류
7주차	학습목표	채소와 과일의 구성성분, 색소의 종류, 조리시의 변화에 대해서 학습한다.
	학습내용	채소류와 과일류의 종류 및 구성성분, 다양한 색소의 종류와 조리시의 변화, 저장 및 구매 방법에 대해서 이해한다.
	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
8주차	학습주제	해조류와 버섯류
	학습목표	해조류와 버섯류의 특징, 종류와 구성성분에 대해서 배운다.
	학습내용	공통점과 차이점
	수업방법	강의
9주차	수업자료	
	학습주제	중간고사
	학습목표	
	학습내용	
10주차	수업방법	
	수업자료	
	학습주제	달걀
	학습목표	달걀의 구조, 성분, 품질의 변화 및 저장법, 조리시의 변화에 대해서 배운다.
11주차	학습내용	달걀의 구조, 영양성분, 저장 중의 품질변화와 평가방법 및 조리시의 변화를 이해한다.
	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
	학습주제	우유
12주차	학습목표	우유의 성분, 성질, 조리시 변화, 가공공정과정, 종류와 유제품에 대해서 배운다.
	학습내용	우유의 성분과 성질에 대해서 이해하고, 조리시의 변화에 따른 조리법, 가공공정과정, 우유의 종류와 유제품에 대해서 이해한다.
	수업방법	강의 및 영상시청
	수업자료	

11주차	학습주제	수조육류
	학습목표	육류의 구조, 성분, 사후경직과 숙성, 조리시 변화, 육류의 종류에 따른 부위와 특성에 대해서 습득한다.
	학습내용	육류의 근육구조와 영양성분, 근육의 사후경직과 숙성, 조리시 변화, 육류의 종류에 따른 부위와 특성 조리법에 대해서 이해한다.
	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
12주차	학습주제	어패류
	학습목표	어패류의 분류, 구조와 성분 및 구입과 보관시 주의할 점, 조리방법에 대해서 배운다.
	학습내용	어패류의 분류, 구조와 성분 및 구입과 보관시 주의할 점, 어패류의 종류에 따른 조리방법에 대해서 이해한다.
	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
13주차	학습주제	유지류
	학습목표	유지류의 종류와 성질, 저장 시의 변화, 조리시의 특징과 응용방법에 대해서 배운다.
	학습내용	유지류의 종류와 성질, 저장 시의 변화, 가공방법 및 조리시의 특징과 응용방법에 대해서 이해한다.
	수업방법	강의 및 영상시청
	수업자료	
14주차	학습주제	젤라틴과 한천 및 음료
	학습목표	젤라틴과 한천의 특징과 차이점을 이해한다. 음료의 종류와 특징을 배운다.
	학습내용	젤라틴과 한천의 특징과 조리방법에 대해서 이해하고, 음료의 종류와 특징을 배운다.
	수업방법	강의 및 실습
	수업자료	
15주차	학습주제	관능평가방법
	학습목표	음식을 평가하는 관능평가방법의 종류와 방법에 대해서 배운다.
	학습내용	관능평가방법의 종류와 평가시의 주의점 등에 대해서 이해한다.
	수업방법	강의
	수업자료	
16주차	학습주제	기말고사
	학습목표	
	학습내용	
	수업방법	
	수업자료	