

## 수업계획서

1.

학습과정명	조리이론	학점	3학점	교강사명	신선미/이영희/안은주 /이인옥/전태연
수강대상	호텔조리 전공자	강의시간	3시간	교강사 전화번호	
		강 의 실	1~11강의실	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

조리이론은 조리를 하기위해 식재료를 선택하고 조리과정에서 일어나는 물리적·화학적 특성 및 변화에 대한 원리를 학습하는 학문으로서 과학적 접근 방법을 통해 체계적인 조리방법을 습득하고 곡류, 서류, 당류, 두류, 과일류, 채소류, 해조류, 버섯류, 유지류, 육류, 어패류, 달걀, 우유 등의 영양과 기호성을 증진시키며 위생관리를 통해 안전한 조리를 할 수 있도록 접근하는 과학적·실용적 학문이다. 조리를 위한 식품선택에 있어서 각 식품의 성분, 기능 등을 파악하여 가장 적합한 식재료를 선택하고 조리조작과 조리과정에서 일어나는 식품의 영양적 가치와 기호성을 증진시키고 위생적으로 안전한 조리를 하게 함으로써 행복한 식생활과 건강향상에 도움이 되는 요리를 할 수 있다. 또한 조리의 과학적 원리를 이해하고 조리함으로써 현장에서 좀 더 체계적인 조리가 이루어질 수 있도록 할 뿐만 아니라 현장업무에 빠르게 적응할 수 있는 전문조리사가 될 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	메뉴개발을 위한 에센스 조리원리/ 안미영외7/ 지구문화사/ 2014년
부교재	새로운 감각으로 새로 쓴 조리원리 / 안선정외 2인 / 백산 / 2009년

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	<p>강의주제: 조리이론 개론 및 조리방법</p> <p>강의목표: 조리이론의 정의 및 목적을 설명할 수 있다. 조리에서 물의 성질과 열의 종류를 분류할 수 있다. 조리기구와 계량방법을 기술할 수 있다. 기본조리, 본 조리의 조작방법을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 조리의 정의 및 목적, 조리과 물, 조리과 열, 계량과 조리기구, 기본조리조작, 본 조리 방법</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 2 주	<p>강의주제: 곡류 및 전분</p> <p>강의목표: 곡류의 종류 및 구조를 분류할 수 있다. 곡류의 영양성분 및 기능을 설명할 수 있다. 전분의 성질, 조리과정에서 일어나는 특성을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 곡류의 분류, 곡류의 구조, 곡류의 구성성분, 곡류의 조리, 곡류를 이용한 식품, 전분의 성질과 조리특성</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답, 토론</p>	곡류로 만들 수 있는 요리에 대해 토론
제 3 주	<p>강의주제: 밀가루</p> <p>강의목표: 밀의 종류와 구조, 제분과정을 설명할 수 있다. 밀의 6가지 구성성분을 파악할 수 있으며 밀의 글루텐 형성에 영향을 주는 요인과 부재료의 역할 등 조리특성을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 밀의 분류와 구조, 밀의 제분과 숙성, 밀의 종류 밀의 구성성분, 밀의 조리특성</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 4 주	<p>강의주제: 서류 및 당류</p> <p>강의목표: 서류의 구성성분과 종류를 분류할 수 있다. 서류의 조리 및 이용방법과 저장방법을 파악할 수 있다. 당류의 종류 및 기능을 설명할 수 있다. 캔디의 조리원리를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 서류의 구성성분, 서류의 종류와 조리이용, 당의 특성, 당류의 종류 및 기능, 당류의 조리특성</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 5 주	<p>강의주제: 두류</p> <p>강의목표: 단백질과 지방함량에 따른 분류와 두류의 종류를 분류할 수 있다. 두류의 성분(탄수화물, 지방, 단백질, 비타민, 무기질 등)을 설명할 수 있다. 두류의 조리특성 및 발효식품, 두류의 가공식품에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 두류의 분류, 두류의 종류, 두류의 조리특성</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	

6 주	<p>강의주제: 과일류</p> <p>강의목표: 과일의 영양성분을 알 수 있다. 인과류, 핵과류, 장과류, 견과류, 열대과일류 등 과일의 분류와 종류를 분류할 수 있다. 과일의 숙성과정의 변화와 조리 시 일어나는 변화의 특성을 설명할 수 있다. 과일의 조리방법 및 저장방법을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 과일의 성분, 과일의 분류 및 종류, 과일의 숙성과정의 변화, 과일의 조리 시 변화와 특성, 과일의 조리 및 이용, 과일의 저장</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 7 주	<p>강의주제: 채소류</p> <p>강의목표: 채소의 영양성분을 파악할 수 있다. 엽채류, 경채류, 과채류, 근채류, 화채류 등 채소의 분류와 종류를 분류할 수 있다. 채소의 조리특성 변화, 향의 변화, 질감의 변화, 맛 성분의 변화 등을 설명할 수 있다. 채소의 보관 및 저장방법을 파악할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 채소의 성분과 분류, 채소의 조리특성과 변화, 채소의 조리 및 이용, 채소의 보관 및 저장</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>강의주제: 해조류 및 한천</p> <p>강의목표: 해조류의 영양성분을 파악할 수 있다. 해조류의 종류를 분류할 수 있다. 한천의 성분과 조리 시 일어나는 특성을 설명할 수 있다. 용해온도, 겔화조건, 겔 특성 등 젤라틴과 한천의 특성을 비교할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 해조류의 성분, 해조류의 분류 및 종류, 한천의 성분과 제조, 한천의 특성, 한천의 이용, 젤라틴과 한천의 특성비교</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	<p>과제제출</p> <p>갈변이 일어나는 과일(바나나, 배, 사과 등)한가지를 선택하여 영양성분, 조리특성, 조리이용 등을 조사하고 갈변 방지방법 3가지를 선택하여 실험방법 및 결과보고서를 제출하시오./10점 (사진첨부)</p>
제10 주	<p>강의주제: 버섯류, 유지류</p> <p>강의목표: 버섯류의 영양성분을 파악할 수 있다. 버섯류의 종류를 분류할 수 있다. 식물성 유지, 동물성 유지 등 유지의 종류를 분류할 수 있다. 유지의 특성(유지의 성질, 산패)을 설명할 수 있다. 유지의 조리 시 변화, 특성을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 버섯류의 성분, 버섯류의 종류와 이용, 유지의 종류, 유지의 특성, 유지의 산패, 유지의 조리특성</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	<p>수시평가(퀴즈)실시</p> <p>(5문항/5점)</p>
제11 주	<p>강의주제: 육류</p> <p>강의목표: 근육조직, 결합조직, 지방조직, 골격 등 육류의 구조를 설명할 수 있다. 육류의 영양성분 및 종류를 분류할 수 있다. 육류의 사후경직 및 숙성 시 일어나는 변화를 설명할 수 있다. 육류의 조리특성과 조리이용 방법을 파악할 수 있다. 육류의 근육색 변화를 파악할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 육류의 구조, 육류의 종류, 육류의 성분, 육류의 사후경직과 숙성, 육류의 색, 육류의 조리특성, 육류의 조리 및 이용</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답, 동영상관람</p>	
제12 주	<p>강의주제: 어패류</p> <p>강의목표: 어류, 연채류, 조개류, 갑각류 등 어패류를 분류할 수 있다. 어패류의 영양성분을 파악할 수 있다. 어류의 사후변화 과정 및 자가소화에 대해 설명할 수 있다. 어패류의 손질방법과 신선도 판정방법을 설명할 수 있다. 어패류의 조리방법과 저장방법을 파악할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 어패류의 분류, 어패류의 성분, 어패류의 사후변화, 어패류의 신선도, 어패류의 손질, 어패류의 조리 및 이용, 어패류의 저장</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제13 주	<p>강의주제: 달걀</p> <p>강의목표: 달걀의 구조와 영양성분을 파악할 수 있다. 달걀의 조리 특성(응고성, 기포성, 유화성, 녹변현상)을 설명할 수 있다. 달걀의 조리이용 방법, 달걀의 신선도 품질평가 방법을 파악할 수 있다. 달걀의 저장방법을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 달걀의 구조, 달걀의 성분, 달걀의 특성, 달걀의 조리 및 이용, 달걀의 품질평가, 달걀의 저장</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	

14 주	강의주제: 우유 강의목표: 우유의 영양성분을 파악할 수 있다. 가열에 의한 변화, 우유의 응고원리 등 조리특성을 설명할 수 있다. 우유의 제조공정 과정을 설명할 수 있으며 유제품의 종류를 분류할 수 있다. 강의세부내용: 우유의 성분, 우유의 조리특성, 우유의 가공 수업방법: 이론 강의, 질의응답, 동영상관람	
제15 주	기 말 고 사	

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	수업기여도	과제물(2회)	출결	합 계	비 고
30 %	30 %	5 %	15 %	20 %	100 %	2회중 1회는 수시평가 가능

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 :

- 1) 교재와 PPT 자료를 활용하여 강의할 수 있다. 학습자의 질의에 대한 응답을 할 수 있다. 또한 교재와 관련된 동영상상을 관람할 수 있다.
- 2) 조리이론 관련 서적, 인터넷, 신문기사, 논문 등을 활용하여 학습내용을 보충할 수 있다.
- 3) 과일에 성분과 과일의 효능에 대하여 알아보고 조리 시 변화의 특성을 학습 자료로 만들 수 있다.
- 4) 채소류의 특징과 보관 등 조리 시 변화되는 영양소에 대하여 알 수 있다.
- 5) 조리원리에 관련된 두류, 서류를 토대로 퀴즈풀기, 게임 등을 진행하여 학습자가 흥미를 가질 수 있도록 유도할 수 있다.

- 토론 :

- 1) 동영상을 관람 후 질의응답과 학습자의 생각을 토론으로 진행할 수 있다.
- 2) 학습자가 준비한 PPT자료를 활용하여 발표를 실시하고 발표내용을 토대로 질의응답의 형식으로 토론을 진행할 수 있다..
- 3) 유지의 산패 및 트랜스지방이 인체에 미치는 영향에 대하여 조사하고 주제에 맞게 PPT를 활용하여 발표를 실시하며 발표내용을 토대로 질의응답 형식으로 토론을 진행할 수 있다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 9주차, 10주차
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)
- 2018년 8월 학위예정자 수강 가능

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)