

경북대학교 과학영재교육원

[과학영재 교육 프로그램 안내서(학생용)]

제목: 분자 요리와 과학 예술의 만남

과정	초등심화 <input checked="" type="checkbox"/>	전공	융합과학 <input checked="" type="checkbox"/>	수업 유형	창의융합교육 <input checked="" type="checkbox"/>
	중학기초사사 <input type="checkbox"/> 중학심화사사 <input type="checkbox"/>		과학 <input type="checkbox"/> 수학 <input type="checkbox"/>		전공주제교육 <input type="checkbox"/>
학습 목표	요리를 예술적 관점에서 설명할 수 있다. 분자요리의 다양한 기법을 이용하여 만들 수 있다. 분자요리 속의 과학적 원리를 찾아 설명할 수 있다.				
프로그램의 개요	본 프로그램에서는 분자 요리 기법을 기초로 문제 상황을 해결할 수 있도록 새로운 분자 요리를 설계하여 제작하고 요리를 예술적으로 재해석한다.				
학생 준비 사항	수업 전에 알아보고, 조사하고, 생각해오기	▶ 키 성장에 도움이 되는 식재료 또는 다이어트에 도움이 되는 식재료 중 하나를 골라 조사하고 이를 이용한 분자 요리 레시피 생각해오기.			
	참고 도서 (인터넷 사이트)	과학자가 만들어낸 새로운 음식, 분자요리 https://youtu.be/n0j8-FsSQgg 과학과 요리의 만남. 분자 요리의 매력 https://youtu.be/nVXwOwow7DA			
	학생 준비물	영재원에서 보내준 실습 재료(알긴산나트륨, 젖산칼슘, 레시틴, 굵은 소금, 아이스티, 일회용 스포이트), 물, 컵, 얼음(3~4컵), 거품기, 블렌더, 스테인리스 알루미늄 믹싱 볼 2개, 숟가락, 젓가락, 채(거름망), 망고 주스, 우유, 휘핑크림(또는 요거트), 잼, 쿠키 또는 씨리얼, 분자 요리에 이용할 키 성장에 도움이 되는 식재료 또는 다이어트에 도움이 되는 식재료 중 하나 선택해서 준비			
기타 사항	온라인 실시간 대면 수업시 본인 얼굴과 활동이 잘 보이게 카메라 위치를 조정하고 목소리도 들리도록 영상과 음향 장비를 미리 설정 후 수업에 참여하세요(얼굴 및 목소리가 나오지 않으면 수업 참여 불가). 분자 요리 실습을 위해 학생 준비물을 미리 준비하고 냉장고와 물 사용이 자유로운 주방 또는 식탁에서 수업에 참여하기를 권장합니다.				