

강 의 계 획 서

교과목	한식조리실습 I		구분	이론1 - 실습4	학점	3	담당	
과정		저자	임인숙 외 2	출판사	한국고시회	교재명	조리기능장이 만든 한식조리기능사	
학습 목표	이론적 접근과 실습을 통해서 한국요리의 특성을 이해하고, 한국요리실무의 기초적인 조리기능과 조리법을 습득하여, 조리기능사 자격증 취득에 필요한 실기를 실습을 통하여 익히도록 한다.							
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용		평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		오리엔테이션 안전교육	1. 오리엔테이션 2. 가스, 전기, 화재 안전교육 3. 조리기기, 주방시설 사용에 대한 안전교육		강의			
2		한국음식의 개요 기초조리실습	1. 한국음식의 특징 및 전통 상차림 2. 조리도 다루기와 채소 자르기(실습)		강의 및 실습	프린트물 위 생 복 조리도구		
3		비빔밥 더덕생채	1. 호박 돌려깎기 하여 0.3*0.3*5 썰기 2. 밥을 담은 위에 준비된 재료 색맞춰 돌려담기 3. 지단 부치기 4. 더덕을 손질하여 생생하게 무치기		강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.2,72	
4		두부조림 겨자채	1. 두부 0.8*3*4.5cm 썰고 8쪽 준비 2. 실고추와 파채를 고명으로 얹기 3. 채소, 편육, 황백지단, 배는 0.3*1*4cm 썰기 4. 겨자장을 만들어 재료를 무친 후 잣고명 얹기		강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.40,88	
5		호박선 너비아니	1. 애호박의 길이4cm, 어슷썰기 후 3번 칼집 2. 황백지단, 실고추, 잣, 석이버섯 고명사용 3. 소고기를 0.5*4*5cm로 잘라 연육하기 4. 석쇠를 사용하여 부드럽게 익히기		강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.34,46	
6		만둣국 무생채	1. 만두피는 지름 8cm 둥근모양하여 5개 제출 2. 황백지단, 미나리초대, 각 2개씩 고명사용 3. 무채를 0.2*0.2*6cm로 일정하게 썰기 4. 고춧가루를 이용하여 생생하게 무치기		강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.8,68	
7		표고전 장국죽	1. 표고버섯 손질과 양념하기 2. 전의 속재료 준비 및 익히기 3. 불린 쌀을 반 정도로 싸라기로 만들기 4. 죽의 농도를 잘 맞추어 호화시키기		강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.58,14 <과제1>	
8			중 간 고 사					
9		생선전 생선찌개	1. 생선손질 및 생선살 뜨기 2. 흰자와 노른자 혼합사용, 8개 일정하게부치기 3. 생선은 배를 가르지 않고 4~5토막 자르기 4. 고추장, 고춧가루를 사용하여 찌개의 특성을 살려 끓이기		강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.56,16	

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고
10		돼지갈비찜 오이 선	1.갈비는 핏물을 제거하여 사용 2.갈비는 전량을 국물과 함께 담아 제출 3.오이 길이로 1/2등분, 4cm간격 어슷썰기 4.완성작은 4개를 제출하고 찻물 끼얹어내기	강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.28,36
11		잡채 국수장국	1.소고기, 양파, 오이, 당근, 도라지, 표고버섯은 0.3*0.3*6cm 크기로 자르고 숙주 데치기 2.황백지단은 0.2*0.2*4cm 크기로 채썰기 3.소고기는 육수를 내고 0.2*0.2*5cm채썰기 4.삶은 국수의 1.5배 장국을 붓고 오색고명 얹기	강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.82,6 <과제2> 조리기능 수시평가
12		생선양념구이 미나리강회	1.생선은 머리와 꼬리 포함 통째로 사용 2.유장으로 초벌 굽고 고추장 양념하여 석쇠굽기 3.강회의 폭1.5, 길이 5, 흥고추 0.5, 길이4cm 4.편육 삶아 식혀 썰고 초고추장과 함께 제출	강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.52,84
13		오이소박이 칠절판	1.오이 세척 후 6cm로 일정하게 잘라 소금절이기 2.소박이 속 재료 만들어 잘 채워 담기 3.밀전병은 직경 8cm 되도록 6개를 만들기 4.채소와 황백지단, 소고기는 0.2*0.2*5cm 썰고 석이채	강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.96,78
14		어 선 오이숙장아찌	1.생선살은 어슷하게 포를 떠서 사용 2.완성된 어선은 지름3cm, 두께2cm, 6개 제출 3.오이는 0.5cm*0.5cm*5cm으로 썰고 절이기 4.온도를 잘 맞춰 볶고 장아찌 특성을 살려 담기	강의 및 실습	주 교 재 위 생 복 조리도구	p.38,92
15			기 말 고 사			
참고문헌		1. 최신 한식조리기능사 (김재환, 복혜자 외 1인 2013년, 효일) 2. 한국음식 기초조리 (윤숙자 외 2인, 2013, 지구문화사)				
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시(평소) 평가	
	객관식, 주관식		객관식, 주관식		리포트 평가 (과제물, 조리기능 수시평가) 수업참여도	
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점
	20%	30%	30%	15%	5%	100%
참고사항	출결관리 : 80%이상만 출석 성적 부여 성적관리 : 상대평가기준(A : 20% 이하, A + B : 60% 이하)의 범위 내에서 결정 <과제1> 과제 1 : 한국전통음식의 개요 및 특징 (표지, 목차, 참고문헌 포함 10페이지, 글자크기10, 줄 간격 160%) <과제2> 과제 2 : 조리기능 수시평가					