

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 서양조리용어 I 2] 강의주제: 서양조리용어 기초조리용어 I 3] 강의세부내용: ① 조리공간용어 ② 주방의 조리기기용어 ③ 전체의 개념과 조리용어 ④ 다양한 전채요리	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.10-40. 부교재1 p.151-154. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
2	1] 강의제목: 서양조리용어 II 2] 강의주제: 서양조리용어 기초조리용어 II 3] 강의세부내용: ① 스프의 개념과 조리용어 ② 소스의 개념과 조리용어 ③ 앙트레[주요리]의 개념과 조리용어 ④ 다양한 스프,소스,앙트레에 대해서	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.41-73. 부교재1 p.154-156. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
3	1] 강의제목: 서양조리용어 III 2] 강의주제: 서양조리용어 기초조리용어 III 3] 강의세부내용: ① 디저트의 개념과 조리용어 ② 기본조리법 조리용어 ③ 채소썰기와 샐러드조리용어 ④ 다양한 디저트와 샐러드에 대해서	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.74-111. 부교재1 p.157-161. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
4	1] 강의제목: 서양조리용어 IV 2] 강의주제: 서양조리용어 기초조리용어 IV 3] 강의세부내용: ① 감자요리의 특성과 조리용어 ② 빵과 샌드위치의 조리용어 ③ 기초 상용 조리용어 ④ 전문가 초청특강-서양요리의 코스요리 구성과 개발 *과제제출 : 서양요리의 유래와 역사에 대한 탐구	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 전문가초청 특강	주교재 p.112-134. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드 1차과제공지
5	1] 강의제목: 서양조리용어 V 2] 강의주제: 식재료용어 I 3] 강의세부내용: ① 향신료의 개념과 조리원리 및 용어 ② 치즈의 유래 및 조리원리 및 용어 ③ 육류의 조리원리 및 용어 ④ 다양한 치즈 및 육류요리에 대해서	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.136-179. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
6	1] 강의제목: 서양조리용어 VI 2] 강의주제: 식재료용어 II 3] 강의세부내용: ① 어패류의 조리원리 및 용어 ② 가금류의 조리원리 및 용어 ③ 채소류의 조리원리 및 용어 ④ 다양한 어패류, 가금류, 채소류 요리에 대해서	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.180-218. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 서양조리용어Ⅵ 2] 강의주제: 식재료용어Ⅲ 3] 강의세부내용: ① 과일류의 조리원리 및 용어 ② 곡류의 조리원리 및 용어 ③ 파스타의 용어 ④ 오일&지방의 조리원리 및 용어 ⑤ 다양한 파스타 요리에 대해서	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.219-281 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
9	1] 강의제목: 한국음식의 조리용어 I 2] 강의주제: 한국음식의 개념 및 상차림과 조리법 3] 강의세부내용: ① 한국음식의 역사 ② 한국음식의 특징 ③ 한국음식의 상차림[통과의례음식,궁중음식] ④ 한국음식의 종류 및 조리법[시절식,사찰음식,향토음식]	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.284-303. 부교재1 p.26-54. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
10	1] 강의제목: 한국음식의 조리용어 II 2] 강의주제: 한국음식의 재료 및 용어 3] 강의세부내용: ① 한국음식의 재료 ② 한국음식의 용어 ③ 한국음식의 고조리용어 *과제제출 : 한국음식의 주식류 및 찬품류에 대한 고조리 용어정리	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 조별 발표 및 토론	부교재1 p.9-26. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드R 2차과제공지
11	1] 강의제목: 일본음식의 조리용어 I 2] 강의주제: 일본음식의 개념 및 특성 3] 강의세부내용: ① 일본음식의 특징 ② 일본음식의 식단 구성 ③ 일본음식의 조리도구 ④ 일본음식의 조리법 용어	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.306-310. 부교재1 p.91-101. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
12	1] 강의제목: 일본음식의 조리용어 II 2] 강의주제: 일본음식의 식재료 용어 및 조리용어 3] 강의세부내용: ① 일본음식의 식재료 용어 ② 일본음식의 향신료 용어 ③ 일본음식의 식재료 썰기 용어 ④ 일본음식의 상용 조리용어 ⑤ 다양한 일본음식	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.311-365. 부교재1 p.101-140. 부교재2 p.5-390. 유인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
13	1] 강의제목: 중식음식의 조리용어 2] 강의주제: 중국음식의 개념과 조리용어 3] 강의세부내용: ① 중국음식의 역사와 특성 ② 중국음식의 식단구성 ③ 중국음식의 조리기구와 썰기 ④ 중국음식의 식재료 및 조리법 용어 ⑤ 다양한 중국음식	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	주교재 p.374-388. 부교재1 p.55-89. 부교재2 p.5-390. 유인물인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
14	1] 강의제목: 이태리음식의 조리용어 2] 강의주제: 이태리음식의 특성과 조리용어 3] 강의세부내용: ① 이태리음식의 특성 ② 이태리음식의 식단구성 ③ 이태리의 요리의 식재료 및 조리법 용어 ④ 다양한 이태리 요리	시청각 강의 빔 프로젝트 이용 질의및응답	부교재1 p.231-260. 부교재2 p.5-390. 유인물인물	빔 프로젝트, 스크린, 컴퓨터, 화이트보드
15	기 말 고 사			