

<표 IV-23> 교재

학습과목명	교재종별	저자명	교재명	출판사	출판연도
조리실무영어	주교재	이권복	호텔조리실무영어 Hotel Cuisine Practical English	기문사	2011
	부교재	김상태 외 1인	서양조리실무영어 Western Basic Cuisine	대왕사	2011
	부교재	김효진 외 1인	호텔조리실무영어 Fundamental English for Culinary	기린원	2011

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 실무영어의 필요성과 조리 기초 이해 2] 강의주제: Conversation, Basic of Cooking 3] 강의세부내용: ① Conversation, Various of Cooking ② 약어 및 도량형 환산기준 ③ Kitchen Section 종류 ④ Menu Typer	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P. 9~31 요점정리 및 주지사향 전달 주교재 부교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
2	1] 강의제목: Heavy Equipment & Utensils 2] 강의주제: Utensil 종류와 사용방법 3] 강의세부내용: ① Roasting , Boiling and Frying Equipment ② Chilling and Freezing Equipment ③ Kitchen Machines ④ Spice, Concern for Task	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	[부.1] P. 6~22 요점정리 및 주지사향 전달 주교재 부교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
3	1] 강의제목: Safety, Security, Personal Hygine 2] 강의주제: 주방 안전과 위생관련 안전 3] 강의세부내용: ① Maintain a Safe and Secure Environment ② Maintain Hygine in Food Storage ③ Food Preparation, Cooking ④ Maintain a Safe and Secure Working Environment	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P. 40~54 요점정리 및 주지사향 전달 주교재 수시시험1 [조리기법의 방법에 관한 토론]	빔 프로젝트 스크린 VCR
4	1] 강의제목: Salad and Vegetables, Fruit 2] 강의주제: Type of vegetables and Quality Points 3] 강의세부내용: ① Quality Points Prepare Vegetables ② vegetables Description, Various Cutting way ③ Prepare Vegetable for Basic Hot Dishes ④ Prepare Fruit *과제제출 : 주방안전과 위생 요약정리	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P. 55~70 요점정리 및 주지사향 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
5	1] 강의제목: Types Sandwiches and Roll 2] 강의주제: Types of Sandwiches and Quality Points 3] 강의세부내용: ① Filling and Preparation ② Prepare Cold and Hot Sandwiches and Roll ③ Prepare Vegetable for Garnish	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.71~76 요점정리 및 주지사향 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
6	1] 강의제목: Kind of Sauce and Soup 2] 강의주제: Preparing and Cooking Sauces 3] 강의세부내용: ① Five Basic Sauce ② Hot Sauces ③ Cold Sauces ④ Cooking method Stock ⑤ Fish and Beef Stock	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.77~99 요점정리 및 주지사향 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: Type of Frying , Baking Food 2] 강의주제: Preparing Grayling, Baking 3] 강의세부내용: ① Check Point of the Frying ② Check List of the Frying, Baking ③ Explain to use of Oven	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.89~103 요점정리 및 주지사항 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
9	1] 강의제목: Cooking Method of the Boiling, Poaching, steaming Food 2] 강의주제: Reducing Neuronal Loss when Cooking Vegetables 3] 강의세부내용: ① Prepare of the Boil, Poach, and Steam Food ② Prepare Grill Food Meat Description ③ Explain to use of Each Equipment *과제제출 : 각종 조리는 방법 요약정리	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.103~116 요점정리 및 주지사항 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
10	1] 강의제목: Cooking Method of the Grilling and Fishing 2] 강의주제: Preparing Grilling and Fishing 3] 강의세부내용: ① Cooking Method for Steak ② Prepare and Grill Food ③ Item of Meat and Fish ④ Preparing Fish for Cooking ⑤ Quality points to look for with fresh m, whole fish	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.117~146 요점정리 및 주지사항 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
11	1] 강의제목: Cooking Method of the Shellfish 2] 강의주제: Preparing and check Shellfish Dishes 3] 강의세부내용: ① There are various Ways of Classifying Fish ② Quality Points of Crab and Prawn ③ The Dangers of Food Poisoning, other Ingredients ④ Preparing Shellfish for Cooking	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.147~156 요점정리 및 주지사항 전달 [안전한 굽기와 튀기기에 관한 외국서적연구및 토론] 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
12	1] 강의제목: Cooking Method of the Rice and Pasta 2] 강의주제: Type of Rice and Rice and Pasta Quality Points 3] 강의세부내용: ① Prepare Each Rice Dishes ② Prepare Pasta Dished and Types of Pasta ③ Quality and Storage Points of Rice and Pasta	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.147~176 요점정리 및 주지사항 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
13	1] 강의제목: Type of the Dessert, Pastry and cake 2] 강의주제: Preparing Dessert, Pastry and cake 3] 강의세부내용: ① Explain to Confectionery Phraseology ② Quality Points of the ingredients to the Dessert, Pastry and Cake ③ Planning in advance of the Dessert, Pastry and Cake ④ Prepare Dough Products and pizza ⑤ Explain to Cheese	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P.177~220 요점정리 및 주지사항 전달	빔 프로젝트 스크린 VCR
14	1] 강의제목: Internationalization of Korean Food 2] 강의주제: How to describe " Korean Menu in English 3] 강의세부내용: ① Korean Menu Composition ② Prepare Finish Reconstituted Food ③ Prepare Basic Meat, Poultry and offal Dishes ④ Ordering Charter and Form of the Kitchen	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	P. 236~255 요점정리 및 주지사항 전달 주교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
15	기 말 고 사			