

<표 IV-23> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 일본요리의 분류 2] 강의주제: 일식 주방의 조직도 3] 강의세부내용: ① 실습실에서의 각종 안전교육 ② 직무분담 포지션에 따른 업무 ③ 학습관리에 대한 설명	강의 [질의 응답]	주교재 pp 18-31 부교재1 pp8-31 부교재2 pp16-17 PPT자료	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
2	1] 강의제목: 일식 조리도, 숯돌의 종류, 사용법,관리법 2] 강의주제: 기본썰기훈련 및 기본재료 다루기 3] 강의세부내용: ① 사시미 칼, 데바 칼가는 방법 ② 굵은 숯돌, 중간 숯돌, 마무리 숯돌의 사용법 ③ 기본썰기훈련실습: 무우 가뜨라우끼 및 가늘게 채썰기	강의 시연 실습 작품 평가	주교재 pp32-35 부교재1 pp32-39 부교재2 pp21-27 PPT자료	빔프로젝트, 화이트보드, 조리도 및 숯돌
3	1] 강의제목: 국물요리 2] 강의주제: 기본다시국물 3] 강의세부내용: ① 기본다시국물의 개요 ② 기본다시국물의 식재료[가쓰오부시,다시마] ③ 기본다시국물 만드는 방법 ③ 국물요리의실습 : 대합 맑은국, 된장국	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp138-141 부교재1 pp50-53 부교재2 pp34-35 pp38-39	빔프로젝트, 도마,조리도 및 냄비외 조리에 필요한 도구
4	1] 강의제목: 초회요리 2] 강의주제: 초회[스노모노]요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 초회 식재료의 사전처리[오이 자바라규리 등] ② 혼합초 만들기[삼바이스] ③ 초회요리의실습 : 문어초회, 해삼초회  <b>*과제 제출 1: 실습레시피 정리</b>	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp156-159 부교재1 pp68-71 부교재2 pp42-45	빔프로젝트, 감발,조리도 및 냄비외 조리에 필요한 도구
5	1] 강의제목: 김초밥 [스시] 2] 강의주제: 초밥의 유래 3] 강의세부내용: ① 초밥의 발전 ② 초밥의 종류 ③ 초밥에 필요한 여러 가지 식재료 ④ 김초밥요리의실습: 참치 김초밥, 김초밥	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp150-153 부교재1 pp62-65 부교재2 pp56-57 pp60-61	빔프로젝트, 감발,조리도 및 냄비외 조리에 필요한 도구
6	1] 강의제목: 진미요리[사끼쯔게] 2] 강의주제: 진미요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 진미요리의 종류 ② 진미요리의실습 : 갑오징어 명란무침 오뎅	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp160-161 pp184-185 부교재1 pp72-73 pp96-97 부교재2 pp40-41 pp78-79	빔프로젝트, 나베,꼬치 및 냄비외 조리에 필요한 도구
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 생선회 2] 강의주제: 생선회의 개요 3] 강의세부내용: ① 각 계절의 대표 생선,생선살 색의 종류 ② 생선회 켜는 방법 ③ 생선회요리의실습: 생선 모듬회	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp162-163 부교재1 pp74-75 부교재2 pp46-47	빔프로젝트, 사각접시, 나무젓가락외 조리에 필요한 도구
9	1] 강의제목: 조림요리 2] 강의주제: 조림요리[니모노]의 개요 3] 강의세부내용: ① 조림요리의 여러가지 ② 각종 조미료 넣는 방법 ③ 조림요리의실습: 도미조림	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp180-181 부교재1 pp92-93 부교재2 pp54-55	빔프로젝트, 조림냄비 및 호일,국자외 조리에 필요한 도구
10	1] 강의제목: 찜요리 2] 강의주제: 찜요리[무시모노]의 개요 3] 강의세부내용: ① 찜요리의 종류 및 특징 ② 찜통을 사용하는 방법 및 주의점 ③ 찜의 재료 및 찜하는 방법 ④ 찜요리의실습: 도미술찜, 대합술찜 <b>*과제제출 2 : 실습 레시피 정리</b>	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp176-179 부교재1 pp 88-91 부교재2 pp50-53	빔프로젝트, 찜기,계량컵, 및 조리에 필요한 도구
11	1] 강의제목: 덮밥 및 데리야끼 2] 강의주제: 덮밥[돈부리]의 개요 3] 강의세부내용: ① 덮밥[돈부리]의 종류 및 특징 ② 데리야끼 소스의 특징 ③ 덮밥및데리야끼의실습: 쇠고기 덮밥, 쇠고기 간장구이	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp 166-167 pp 182-183 부교재1 pp 78-79 pp 94-95 부교재2 pp62-63 pp66-67	빔프로젝트, 돈부리 용기, 후라이팬 및 조리에 필요한 도구
12	1] 강의제목: 냄비요리 2] 강의주제: 냄비요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 냄비의 종류 ② 냄비요리의 종류 ③ 양념장 및 야쿠미 ④ 냄비요리의실습: 모듬 냄비, 도미 냄비	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp146-149 부교재1 pp 58-61 부교재2 pp80-81 pp84-85	빔프로젝트, 냄비, 작은 종지 및 조리에 필요한 도구
13	1] 강의제목: 튀김요리 2] 강의주제: 튀김요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 튀김의 유래 ② 튀김에 사용되는 기름의 종류 ③ 튀김기름의 온도 판단 방법 ④ 튀김요리의실습: 모듬 튀김, 쇠고기 양념튀김	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,시연,풍미]	주교재 pp170-173 부교재1 pp 82-85 부교재2 pp72-75	빔프로젝트, 튀김냄비, 나무젓가락 및 조리에 필요한 도구
14	1] 강의제목: 구이요리 2] 강의주제: 구이요리[야끼모노]의 개요 및 분류 3] 강의세부내용: ① 꼬챙이 끼우는 법 ② 구이요리의 굽는 방법 및 담는 방법 ③ 소금 치기 [시오 가겐] ④ 구이요리의실습: 삼치 소금구이, 닭고기 버터구이	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,시연,풍미]	주교재 pp 164-165 pp 168-169 부교재1 pp 76-77 pp 80-81 부교재2 pp64-65 pp68-69	빔프로젝트, 쇠꼬챙이, 후라이팬, 냄비 및 조리에 필요한 도구
15	<b>기 말 고 사</b>			