

<표 IV-24> 교재

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판연도
일식조리실습II	주교재	가와카미 후미요	친절한 해산물 요리 교실	R H K 알에이치코리아	2013
	부교재 1	정우석	초밥의 기술	백산	2011
	부교재 2	오혁수 외 5인	고급일본요리	백산	2012

<표 IV-26> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의주제: 일본요리의 유형 2] 강의목표: 일본요리의 조리방법 3] 강의세부내용: ① 생으로 먹는 요리(생선회) ② 가열조리의 방법(구이,조림 등) ③ 전채요리로 시작하는 디저트(젠사이,기자에 야채 등)	강의 [질의 응답]	주교재 pp 10-43 부교재1 pp8-31 부교재2 pp9-10 PPT자료	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
2	1] 강의주제: 김초밥 [스시] 2] 강의목표: 김초밥의 유래 3] 강의세부내용: ① 김초밥의 종류 ② 김초밥에 필요한 여러 가지 식재료 ③ 김초밥 요리의 실습:군함말이,손말이 김초밥	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관]	주교재 pp52-54 부교재1 pp50 부교재2 pp273-275 PPT자료	빔프로젝트, 화이트보드, 김발 및 초밥 식힘통
3	1] 강의주제: 냄비요리 [나베모노] 2] 강의목표: 냄비요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 냄비요리의 조리 ② 양념장 및 야쿠미 ③ 냄비요리의 실습 : 샤브샤브, 스키야키	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp112-115 부교재2 pp123-136 PPT자료	빔프로젝트, 도마,조리도 및 냄비외 조리에 필요한 도구
4	1] 강의주제: 초밥 [니기리 스시] 2] 강의목표: 니기리 스시의 개요 3] 강의세부내용: ① 초밥의 조리법 ② 혼합초 만들기[초데리] ③ 초밥의 실습 : 새우초밥, 생선초밥	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp52-56 부교재1 pp122-123 부교재2 pp259-272	빔프로젝트, 초밥식힘통,조 리도 및 접시외 조리에 필요한 도구
5	1] 강의주제: 생선회 [사시미] 2] 강의목표: 생선모듬회의 개요 3] 강의세부내용: ① 각 계절의 대표 생선살의 종류 ② 생선회 켜는 방법 ③ 생선회 요리의 실습 : 모듬 생선회	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp45 부교재1 pp24 부교재2 pp29-65	빔프로젝트, 조리도 및 스텐볼외 조리에 필요한 도구
6	1] 강의주제: 퓨전롤 2] 강의목표: 퓨전롤요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 퓨전롤의 종류 ② 캘리포니아롤의 유래 ② 퓨전롤요리의 실습 : 캘리포니아롤, 알래스카롤 *과제 제출 1: 실습레시피 정리	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp56 부교재1 pp164 부교재2 pp230	빔프로젝트, 김발,조리도 및 냄비외 조리에 필요한 도구
7	1] 강의주제: 복어요리 [후구료리] 2] 강의목표: 복어의 개요 3] 강의세부내용: ① 복어의 종류와 복어 독 ② 복어의 중독증상 ③ 복어회요리의 실습 : 복어 손질하기, 복 지리	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp51 부교재2 pp244-249 PPT자료	빔프로젝트, 사각접시, 나무젓가락외 조리에 필요한 도구
8	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
9	1] 강의주제: 활어회 [사시미] 2] 강의목표: 광어회의 개요 3] 강의세부내용: ① 흰살생선회 [우스즈쿠리] ② 생선 3장뜨기 ③ 활어회의 실습 : 광어 3장 포뜨기, 우스즈쿠리	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp143-146 부교재1 pp34-36 부교재2 pp29	빔프로젝트, 사시미칼 및 데바칼외 조리에 필요한 도구
10	1] 강의주제: 구이요리 [야키모노] 2] 강의목표: 장어구이의 개요 3] 강의세부내용: ① 쇠꼬챙이 끼우는 법 ② 구이요리의 굽는 방법 및 담는 방법 ③ 데리야끼 소스 만들기 ④ 구이요리의 실습 : 장어구이, 데리야끼구이	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp129,137, 56 부교재2 pp70-88 PPT자료	빔프로젝트, 쇠꼬챙이, 냄비및 조리에 필요한 도구
11	1] 강의주제: 연어 [사케] 2] 강의목표: 연어요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 연어 손질법 ② 연어 굽부시메 방법 ③ 연어요리의 실습 : 연어 롤, 연어 초밥	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp106 부교재1 pp132 부교재2 pp263	빔프로젝트, 사시미칼, 데바칼 및 조리에 필요한 도구
12	1] 강의주제: 덮밥요리 [돈부리모노] 2] 강의목표: 덮밥요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 덮밥의 종류 ② 돈까스 덮밥 [가즈동] ③ 덮밥요리의 실습 : 돈까스 만들기, 덮밥 만들기	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,외관,풍미]	주교재 pp56 부교재2 pp148-149 PPT자료	빔프로젝트, 돈부리그릇, 기름솔 및 조리에 필요한 도구
13	1] 강의주제: 튀김요리 [아게모노] 2] 강의목표: 튀김요리의 개요 3] 강의세부내용: ① 튀김의 유래 ② 튀김에 사용되는 기름의 종류 ③ 튀김기름의 온도 판단 방법 ④ 튀김요리의실습: 새우 튀김, 혼합튀김 [가키아게] *과제제출 2 : 실습 레시피 정리	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,시연,풍미]	주교재 pp57-66 부교재2 pp95-98 PPT자료	빔프로젝트, 튀김냄비, 나무젓가락 및 조리에 필요한 도구
14	1] 강의주제: 면요리 [멘류이] 2] 강의목표: 면요리의 개요 및 분류 3] 강의세부내용: ① 소면,우동면의 굽기 비율 ② 소바다시,우동다시의 비율 ③ 볶음우동 [아끼우동] 소스 만들기 ④ 면요리의실습: 메밀국수, 볶음우동	강의 시연 실습 작품 평가 [맛,시연,풍미]	주교재 pp221-225 부교재2 pp185-192 PPT자료	빔프로젝트, 메밀판, 후라이팬, 냄비 및 조리에 필요한 도구
15	기 말 고 사			