

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
한식조리실습 II	주교재	한복려 외 1인	조선왕조 궁중음식	궁중음식 연구원	2010
	부교재	김덕희 외 1인	한식조리산업기사	백산출판사	2011

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 한국의 식생활문화 2] 강의주제: 한국음식의 개념과 특징 3] 강의세부내용: ① 한국음식의 배경과 역사적 흐름 ② 한국음식의 분류[전통적 분류] ③ 한국음식의 특징 ④ 한국음식의 실습기초 용어정리 및 유의사항	강의 질의응답 동영상시청	주교재 p.10-23 부교재 p.18-19 PPT자료 및 동영상자료	교재, 빔 프로젝트
2	1] 강의제목: 궁중음식의 식생활문화 I 2] 강의주제: 궁중음식의 배경과 분류/ 미음과 죽,밥 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 역사 및 관련 관청과 조리인 ② 궁중의 식생활 관련 일화 ③ 궁중음식의 분류-일상식과 의례음식 ④ 궁중음식-미음, 죽, 밥류에 대한 설명 ⑤ 궁중음식실습-숙미음, 잣죽, 오곡반[오곡밥]	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.25-46, p.104-111. 부교재 p.90-95 PPT자료	교재,빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
3	1] 강의제목: 궁중음식의 식생활문화 II 2] 강의주제: 궁중음식의 특징과 진상과 공상 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 특징[반가의 음식과 비교] ② 진상과 공상 ③ 하사 ④ 궁중음식-만두, 떡국류에 대한 설명 ⑤ 궁중음식 실습-석류탕과 조랭이떡국	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.47-55, p.112-121. 부교재 p.96-105-95 PPT자료	교재,빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
4	1] 강의제목: 궁중음식의 식생활문화 II 2] 강의주제: 궁중음식의 종류 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 주식류 ② 궁중음식의 찬품류[육류,어패류,채소및해조류] ③ 궁중음식의 후식류[떡,과자,음청류] ④ 궁중음식-탕, 국, 찌개류에 대한 설명 ⑤ 궁중음식실습 -신선로, 어알탕 *과제제출 : 한국음식에 관련된 고조리서에 대한 고찰	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.56-57, p.122-131. 부교재 p.20-29, p.106-121. PPT자료	교재,빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
5	1] 강의제목: 식단작성과 궁중의 상차림 I 2] 강의주제: 궁중음식의 식단작성과 전통상차림 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 식단작성 ② 궁중음식의 주식에 따른 전통상차림[밥상,죽상,국수상,만두상] ③ 궁중음식의 인원에 따른 전통상차림[독상,경상,두레상등] ④ 궁중음식의 기호에 따른 전통상차림[술상,다과상,떡상] ⑤ 궁중음식-조치, 전골에 대한 설명 ⑥ 궁중음식실습-계감정, 도미면	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.60-68, p.132-138. 부교재 p.30-35 p.122-123. PPT자료	교재,빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
6	1] 강의제목: 궁중의 상차림 II 2] 강의주제: 궁중음식의 의례상차림 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 의례상차림[통과의례에 의한 상차림] ② 궁중음식의 현대적 상차림 ③ 궁중음식-짚, 볶기에 대한 설명 ④ 궁중음식실습-궁중닭찜, 무볶이	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가 토론	주교재 p.68-73, p.139-143. 부교재 p.35-37, p.124-137. PPT자료	교재,빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 전통음식의 문헌연구 2] 강의주제: 궁중음식 관련 고문헌과 음식관련 고문헌 3] 강의세부내용: ① 조선왕조의 궁중음식 관련 고문헌 ② 우리나라의 옛날 음식책 ③ 궁중음식-선, 초, 조림에 대한 설명 ④ 궁중음식실습-두부선, 육장, 풋고추조리개	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.75-81, p.144-149. 부교재 p.138-145. p.190-209. PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
9	1] 강의제목: 한국음식의 고조리용어 I 2] 강의주제: 한국음식의 고조리용어 3] 강의세부내용: ① 한국음식의 주식류의 용어[밥,죽,면류를 중심으로] ② 궁중음식-젓갈, 장과에 대한 설명 ③ 궁중음식실습-꽃게무침, 어리굴젓	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.192-194. 부교재 p.250-251. 유인물 및 PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
10	1] 강의제목: 한국음식의 고조리용어 II 2] 강의주제: 3] 강의세부내용: ① 한국음식의 부식류의 용어[찬품류] ② 궁중음식-장아찌, 김치에 대한 설명 ③ 궁중음식실습-오이간장장아찌, 통배추김치, 장김치	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.195-199 부교재 p.242-249. 유인물 및 PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
11	1] 강의제목: 한국음식의 고조리용어 III 2] 강의주제: 3] 강의세부내용: ① 한국음식의 후식류의 용어[떡,한과,음료류] ② 궁중음식-떡, 한과, 음료에 대한 설명 ③ 궁중음식실습-약식, 각색편, 수정과	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.200-215. 부교재 p.268-283. 유인물 및 PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
12	1] 강의제목: 궁중음식의 식생활문화 I 2] 강의주제: 궁중음식의 배경과 분류/ 미음과 죽,밥 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 역사 및 관련 관청과 조리인 ② 궁중의 식생활 관련 일화 ③ 궁중음식의 분류-일상식과 의례음식 ④ 궁중음식-미음, 죽, 밥류에 대한 설명 ⑤ 궁중음식실습-숙미음, 찻죽, 오곡반[오곡밥]	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.25-46, p.104-111. 부교재 p.90-95 PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
13	1] 강의제목: 궁중음식의 식생활문화 II 2] 강의주제: 궁중음식의 특징과 진상과 공상 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 특징[반가의 음식과 비교] ② 진상과 공상 ③ 하사 ④ 궁중음식-만두, 떡국류에 대한 설명 ⑤ 궁중음식 실습-석류탕과 조랭이떡국	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.47-55, p.112-121. 부교재 p.96-105-95 PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
14	1] 강의제목: 궁중음식의 식생활문화 III 2] 강의주제: 궁중음식의 종류 3] 강의세부내용: ① 궁중음식의 주식류 ② 궁중음식의 찬품류[육류,어패류,채소및해조류] ③ 궁중음식의 후식류[떡,과자,음청류] ④ 궁중음식-탕, 국, 찌개류에 대한 설명 ⑤ 궁중음식실습 -신선로, 어알탕 *과제제출 : 궁중음식실습 품목에 대한 실습보고서	강의 질의응답 한국음식실습 및 실습평가	주교재 p.56-57, p.122-131. 부교재 p.20-29, p.106-121. PPT자료	교재, 빔프로젝트 조리도구 [칼,도마, 전골냄비,후라이 팬,접시, 계량컵, 계량스푼, 믹싱볼]
15	기 말 고 사			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
한식조리실습 II	중간고사 기말고사 과제물[레포트1,2] 수업참여도 출석율	중 간 고 사 : 30 퍼센트 기 말 고 사 : 30 퍼센트 과 제 물 : 15 퍼센트 수 업 참 여 도 : 5 퍼센트 출 석 율 : 20 퍼센트