

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	양식조리실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 서양요리의 이론과 전문지식을 바탕으로 아주 기초적인 기술 및 기능을 연마함으로써 위생적이고, 현장 감각에 뛰어난 조리사의 능력을 개발하는데 수업목표를 둠 - 서양조리의 5가지 모체소스, 소스 만드는 법, 서양조리 요리용어, 기본 칼 및 프라이팬 사용방법, 서양조리의 기본조리방법, 서양요리에 사용되는 채소 및 향신료, 계량법 및 온도 계산법, 기본 썰기와 자르기, 육류, 어패류 및 가공류 손질하기, 카나페, 애피타이저, 샐러드와 드레싱, 수프, 오믈렛, 샌드위치, 생선 요리, 고기 요리, 서양조식, 스탁 등을 실습함 - 우리와 문화적 풍습이나 지리적 요인이 매우 다르기에 그 지역의 자연 환경과 역사, 문화를 대변해줄 수 있는 서양요리의 기본적인 기술을 습득하여 현장에 적응할 수 있는 능력을 함양함 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	Master Cuisine 양식조리기능사/ 산업기사실기	저자	이권복	출판사	리빙북스	출판년도	2013
부교재(참고문헌)	최신개정 서양조리	저자	양태석외	출판사	백산출판사	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실 습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1)강의주제:서양요리의 메뉴 역사, 위생관리, 조리 실습시 안전				Master Cuisine P.6~15 -요점정리시청각 강의 빙 프로젝트 이용	
	2	2)강의목표:조리사 위생 및 안전관리, 서양조리 배경 설명					
	3	3)강의 세부내용					
	4	①서양요리의 역사 ②위생 및 안전 관리					
	5	③식사별 메뉴 유형 ④허브의 종류와 요리에 응용 방법					
제 2 주	1	1)강의주제:허브와 치즈의 용도별 사용, 채소 기본썰기				Master Cuisine P.16~59 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함 -1차과제공지:양배추 썰기, 다지기, 볶기를 실습하여 레시피 제출 및 동영상제출	
	2	2)강의목표:허브의 종류별 산지와 사용처, 치즈의 산지와 요리					
	3	3)강의 세부내용					
	4	①허브와 스파이스 사용방법 ②치즈의 종류와 사용방법					
	5	③허브와 치즈의 연관성과 맛 테스트 ④채소 기본썰기 ,다지기, 볶기					
제 3 주	1	1)강의주제:스페니쉬 오믈렛, 각종 계란 조리, 채소 썰기, 볶기				Master Cuisine P.50~52 P.160~163 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	2)강의목표:계란 취급방법과 각종 계란 요리 만들기					
	3	3)강의 세부내용					
	4	①치즈 오믈렛, ②스페니쉬 오믈렛, ③계란 응용요리					
	5	④채소 기본썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론					
제 4 주	1	1)강의주제:새우카나페, 홀랜다이즈 소스, 채소 썰기, 볶기				Master Cuisine P.158~159 P.172~173 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	2)강의목표:새우 카나페등과 버터 이용한 소스 만들기					
	3	3)강의 세부내용					
	4	①계란 이용한 조리 ②카나페 종류 만들어 완성하기 ③정제버터 만들기 와 Hollandise 소스 만들기 완성하기 ④채소 기본 썰기 ,다지기, 볶기					

	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 5 주	1	1)강의주제:치킨아라킹 .커트렛, 스탁, 채소 썰기, 볶기	Master Cuisine P.95~96 P.168~171 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:치킨 다루는 방법과 분리작업, 각종 요리 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①치킨아라킹에 베사멜 소스 ②커트렛 만들기 및 튀기는 방법	
	4	③치킨스톡 만들기 및 보관 ④채소 기본썰기, 다지기, 볶기	
	5	4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 6 주	1	1)강의주제:참치타르타르, 바비큐 폭창, 채소 썰기, 볶기	Master Cuisine P.206~207 P.216~217 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:타르타르 만들기,돼지고기 취급방법과 소스 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①참치타르타르 만들기 및 샐러드 부케	
	4	②돼지고기양념과 바비큐 폭창 ③바비큐 소스 만들기 및 테스트	
	5	④채소 기본썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 7 주	1	1)강의주제:햄버거 샌드위치, 사우전드아일랜드 드레싱, 타르타르 소스, B.L.T 샌드위치, 채소 썰기, 볶기	Master Cuisine P.166~167 P.188~189 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:각종 샌드위치 만들기 및 드레싱 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①햄버거 샌드위치 만들기 맛을 내는 방법	
	4	②사우전드아일랜드 드레싱 맛, 농도 조절하여 완성하기	
	5	③샌드위치 여러가지 모양 자르기와 담기 등 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 8 주	1	중간고사	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제:미네스트로니스프, 서로인 스테이크, 채소썰기 볶기	Master Cuisine P.196~197 P.208~209 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함 -2차과제공지: 주차별 실습내용 레시피 제출
	2	2)강의목표:이태리스프 기본, 스테이크 굽기와 가늬쉬 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①미네스트로니스프 재료 자르기와 수프 농도 조절	
	4	②서로인 스테이크 굽는 방법과 각종 가늬쉬, 요리점시에 담기와 응용하여 완성하기	
	5	③채소 기본 썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 10 주	1	1)강의주제:피쉬차우더 수프, 솔 모르네, 피쉬위니에르, 채소 썰기, 볶기	Master Cuisine P.84~86 P.182~185 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:생선 다듬기와 처리방법과 굽기와 이를 이용한 수프와 가늬쉬 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①스톡을 이용한 수프 만들기 및 농도 조절하여 완성하기	
	4	②생선 포 뜨는 방법과 굽기	
	5	③모르네 만들기 및 소스 농도 조절하여 완성하기 ④채소 기본 썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 11 주	1	1)강의주제:해산물 샐러드, 훈제 연어를, 채소 썰기, 볶기	Master Cuisine P.78~83 P.214~215, P.218~219 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 해산물 취급 방법, 훈제연어 포뜨기와 요리 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①해산물 다듬기와 포칭하여 샐러드 완성하기	
	4	②연어 를 만들기 및 에피타이저 완성하기	
	5	③드레싱 만들기 및 담는 방법 ④채소 기본 썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 12 주	1	1)강의주제:프렌치 오니온 수프, 감자샐러드, 감자수프,	Master Cuisine P.125~136 P.192~195. P.200~201 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:감자 이용한 각종 요리와 프렌치 양파 수프 끓이기	
	3	3)강의 세부내용 ①프렌치 어니온 수프 만들기 및 농도 맞추기와 맛내기	
	4	②감자 깎기와 샐러드 문혀 완성하기	
	5	③감자를 이용한 수프 만들기 및 크루통 완성하기 ④채소 기본 썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 13 주	1	1)강의주제:이탈리안 미트소스, 비프 콩소메 수프	Master Cuisine P.98~102 P.176~177. P.202~203 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성
	2	2)강의목표:비프콩소메 수프, 이태리 미트소스 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①이탈리안 미트소스 재료 썰기와 맛 내어 완성하기	
	4	②맑은 스프의 기본인 콩소메 만들기 및 걸러 완성하기	

	5	③스파게티 면 삶기와 테스트 ④채소 기본 썰기, 다지기, 볶기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	작품 등을 체크하여 피드백 함
제 14 주	1	1)강의주제:브라운 스톡, 브라운 소스, 비프스튜, 수박 카빙	Master Cuisine P. 103~115 P. 178~179. P.212~213 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:소뼈를 이용한 스톡과 소스 만들기과 스투 만들기	
	3	3)강의 세부내용 ①브라운 스톡 색 내기와 만들기과 걸러 완성하기	
	4	②브라운 소스 만들기과 걸러 소스 만들어 완성하기	
	5	③고기 자르기와 이를 이용한 비프스튜 만들어 완성하기 4)수업방법: 강의 및 실습, 발표 및 토론	
제 15 주	1	기말고사	
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의(질의/응답, 발표 및 토론) 30%, 실기실습 70%
- 음식 만들기 위한 설명을 하고 만드는 과정을 시연 후 각자 실습한다. 만드는 과정 점검과 완성작품 평가 한다

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 :양식조리실습 I 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지: 서울호서교육정보시스템(HEMS)사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지:강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지:중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 실습평가, 수업참여도 평가 등
- 요리관련 blog.naver.com/hoseolee7 참조하여 예습과 복습을 한다.

8. 문제해결 방법(실형·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상:호텔 및 외식기업의 양식주방에서 필요한 기본이론 및 실기실습능력을 함양하여 주방에서 발생할 수 있는 문제해결능력을 배양함
- 직무응용능력 함양:호텔 및 외식기업의 양식조리 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 례플레이팅 방식의 수업을 진행하여 직무문제해결 능력을 높임
- 전공실무능력 평가:양식조리기사 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임