

제 4 주	1	1)강의주제 : 도미조림 도미맑은국	p98-140 실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 생선의 신선도와 취급방법	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①생선 비늘 벗기기 ②머리 커트 및 데치기	
	5	③채소 만들기 ④불의 세기 조절하기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 5 주	1	1)강의주제 : 삼치구이 대합술찜	p88-110 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 생선의 선별 방법 및 조개의 신선도	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①석쇠 다루는 방법 ②찜요리의 불조절	
	5	③다시 만들기 ④그릇에 완성하기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 6 주	1	1)강의주제 : 생선초밥 된장국 메밀국수	p94-148,212 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 초밥의 생선 분리, 된장 섞기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①생선 포뜨기 ②초밥 초 만들기	
	5	③밥 식히기 ④된장국 풀어서 조미하기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 7 주	1	1)강의주제 : 모듬냄비 조개맑은국	p120-144 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 -과제1 -실습레서피 정리제출
	2	2)강의목표 : 냄비요리의 다양성과 갑각류의 활용	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①냄비재료 다듬기 ②다시물 만들기	
	5	③조개의 신선도 확인 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 8 주	1	중간고사	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제 : 모듬튀김, 쇠고기양념튀김, 두부튀김	p130-136,200 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 생선과 야채의 조합된 튀김	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①새우 껍질 벗기기 ②채소 손질하기	
	5	③박력분으로 고로모 만들기 ④튀김 온도 맞추기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 10 주	1	1)강의주제 : 김초밥 참치김초밥	p158-162 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 각종 마끼모노의 종류와 대마끼 이해	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①밥 짓기 ②알맞은 분량의 물조절	
	5	③초밥 초 만들기 ④각종 마끼모노에 따른 내용물 알기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 11 주	1	1)강의주제 : 갑오징어명란무침 문어초회 해삼초회	p166-188 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 스노모노의 종류를 알고 자바라규리 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①문어 손질 방법 ②해삼손질 방법	
	5	③도사스 만드는 방법 ④갑오징어 손질하기 및 썰기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 12 주	1	1)강의주제 : 닭버터구이 쇠고기간장구이 볶음우동	p170-174,208 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 -과제2 -조리기초기능평가 실시
	2	2)강의목표 : 닭고기 부위 및 쇠고기 부위 알기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①닭고기를 식용유에 볶는 방법 ②닭고기를 버터에 볶는 방법 ③야채를 썰어서 혼합해서 완성하기	

	5	4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 13 주	1	1)강의주제 : 도미슬짬 도미냄비	p114,178 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 도미머리를 이용한 슬짬과 폰즈만들기	
	3	3)강의 세부 내용 ①도미 머리 손질하기 ②용도에 따른 야채 다듬기	
	4	③슬짬에 대한 이해 ④폰즈와 야꾸미 만들기	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 14 주	1	1)강의주제 : 꼬치냄비 달걀말이	p196-204 -실습준비 및 작품진행과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 꼬치로 완성하는 냄비요리와 달걀 말기	
	3	3)강의 세부 내용 ①어묵 썰기 및 꿰기 ②다시물 만들기	
	4	③겨자 만들어 풀기 ④달걀말이에 필요한 다시 만들기	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 15 주	1	기말고사	
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
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 : 일식조리실습 I 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의교재 관련 공지: 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 실습평가, 수업참여도 평가 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 : 고급 일식 레스토랑 및 일식주방에서 필요한 기본이론 및 실기실습능력을 함양하여 주방에서 발생할 수 있는 문제해결능력을 배양함
- 직무응용능력 : 일식조리 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 수업에 접목시켜 직무문제해결 능력을 높임 (안전사고/가스사고 등)
- 전공실무능력 : 일식조리기능사 자격증 취득은 물론, 향후 일식 조리장 또는 유사한 환경에서의 전문성을 높임