

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	조리실무영어	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>주방에서 쓰이는 전문 용어 해석과 영어로 음식이나 주방에서 일어나는 일들에 대한 호텔기초영어회화, 조리 현장 실무에서 많이 사용되는 영어회화, 레시피 작성 및 해석, 조리부분의 영문서식작성법 등을 익혀 조리 실무 영어의 이해도를 높임에 목표를 두고 있다. 본 교과목은 칼, 주방기물과 기기 등의 조리 도구, 썰기, 끓이기, 볶기, 찌기 등의 조리방법, 채소, 육류, 허브, 향신료, 치즈, 파스타 등의 식재료 이름과 메뉴 작성법, 애플타이저, 스프, 어류, 주 음식, 샐러드, 디저트류, 음료와 관련된 용어와 기초요리 용어를 학습한다. 이를 바탕으로 조리 현장에서 사용되는 실질적인 조리 용어를 습득하여 현장 적응력이 강한 조리인을 양성할 수 있다</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔조리실무영어 Hotel Cuisine Practical English	저자	이권복	출판사	기문사	출판년도	2016
부교재 (참고문헌)	패턴으로 익히는 생생 조리영어	저자	이수부 외	출판사	교문사	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	-강의주제 : Conversation & Menu type -강의목표 : 주방에서의 대화 및 메뉴이해 -세부내용 :				- 주. p 7~48 - 빔프로젝터	
	2	- 인사 및 전화응대 - Safety, security & Personal hygiene - Kitchen utensils					
	3	- Menu type & items -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)					
제 2 주	1	-강의주제 : Vegetable salads & Fruits -강의목표 : 채소과 과일에 대한 조리영어해석				- 주. p49~62 - 빔프로젝터	
	2	-세부내용 : Vegetables & fruits					
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)					
제 3 주	1	-강의주제 : Sandwiches & rolls -강의목표 : 샌드위치와 롤에 대한 조리영어해석				- 주. p63~68 - 빔프로젝터	
	2	-세부내용 : Sandwiches & rolls					
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)					

제 4 주	1	-강의주제 : Sauce & Soup -강의목표 : 소스와 스프에 대한 조리영어해석	- 주. p69~80 - 빔프로젝터
	2	-세부내용 : - Preparing and cooking sauces	
	3	- Preparing and making cold sauces -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 5 주	1	-강의주제 : Frying & Baking food	- 주. 81~90 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 튀김과 베이킹에 대한 조리영어해석	
	3	-세부내용 : Preparing foods for frying and baking -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 6 주	1	-강의주제 : Boiling, Poaching, Steaming & Grilling	- 주. 91~108 - 빔프로젝터 과제1) Make your own recipe of 1 rice dish and 1 sandwich according to the standard recipe form
	2	-강의목표 : 조리방법에 따른 조리영어해석	
	3	-세부내용 : Boiling, Poaching, Steaming & Grilling에 대한 조리방법 해석 -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 7 주	1	-강의주제 : All about fish and shellfish	- 주. 109~128 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 해산물에 대한 조리영어해석	
	3	-세부내용 : - Preparing fish and shellfish dishes - Cooking fish and shellfish dishes - Recipe of fish and shellfish -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
제 9 주	1	-강의주제 : Rice & Pasta	- 주. 129~143 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 쌀과 파스타와 관련된 조리영어해석	
	3	-세부내용 : Preparing rice & pasta dishes -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 10 주	1	-강의주제 : Dessert & Pastry	- 주. 145~158 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 디저트와 페이스트리에 대한 조리영어해석	
	3	-세부내용 : - 제과제빵의 용어 해석 - Preparing desserts and pastries -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 11 주	1	-강의주제 : Cakes & Sponges	- 주. 159~166 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 케이크에 대한 조리영어 해석	
	3	-세부내용 : - Finishing methods - Decorating cakes and sponges -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 12 주	1	-강의주제 : Dough & Pizza	- 주. 167~182 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 피자과 도우에 대한 조리영어 해석	
	3	-세부내용 : Dough & Pizza -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 13 주	1	-강의주제 : Korean Menu Composition 1	- 주. 183~196 - 빔프로젝터 과제2) 한식레서피 2가지를 올바른 영자 표기로 해석한다
	2	-강의목표 : 한국 음식명의 영자 표기	
	3	-세부내용 : 한국 음식명의 올바른 영자 표기 -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 14 주	1	-강의주제 : Korean Menu Composition 2	- 주. 183~196

	2	-강의목표 : 한국 음식명의 영자 표기	- 빔프로젝터
	3	-세부내용 : 한국 음식명의 올바른 영자 표기 -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 15 주	1	기 말 고 사	
	2		
	3		
필기시험 객관식 20점, 주관식 10점 총30점			

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 및 토론(질의 /응답)
- 빔프로젝터를 이용한 수업
- 외국 요리프로그램 및 다크 시청 및 토론

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 조리실무영어 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, 수업참여도 평가 등
- 과제1) Make your own recipe of 1 rice dish and 1 sandwich according to the standard recipe form
- 과제2) 한식 레서피 2가지를 올바른 영자 표기로 해석하여 작성한다

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)