

# 수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	조리용어	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
다양한 조리를 접하는데 있어 용어를 이해할 수 있도록 서양 조리용어에서 기초 조리용어, 식재료 용어를 학습하며 한식 조리용어, 일식 조리용어 및 조리도구 등을 학습하고, 조리법용어, 향신료용어, 식재료 썰기 용어, 중식 조리 용어를 학습한다. 또한, 최근 올바른 먹을거리에 대한 관심이 높아지면서 조리 관련 용어와 기술, 조리도구 등을 체계적으로 학습하고 정리함으로써 조리 관련 용어에 대한 기초지식 능력을 함양한다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	사진으로보는 전문조리용어해설	저자	염진철 외	출판사	백산출판사	출판년도	2015
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제 : 조리용어 오리엔테이션 [2]강의목표 : 교과목에 대하여 전반적으로 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 강의계획서</li> <li>• p.2~10</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	
	2	㉞ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉟ 과제에 대한 설명					
	3	㊱ 조리용어에 대한 이해 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 서양 조리용어 [2]강의목표 : 서양 조리용어에 대하여 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.10~36</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• [과제 I 차, 공지] : 향신료의 종류와 기능</li> </ul>	
	2	㉞ 조리공간 용어 ㉟ 주방의 조리기기 용어					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 전채, 수프 조리용어 [2]강의목표 : 전채, 수프 조리용어에 대하여 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.37~54</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	
	2	㉞ 전채 조리용어 ㉟ 수프 조리용어					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 주요리와 디저트 조리용어 [2]강의목표 : 주요리, 디저트 조리용어에 대하여 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.55~88</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	
	2	㉞ 주요리 조리용어 ㉟ 디저트 조리용어					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 5 주	1	[1]강의주제 : 기본 조리법 조리용어 [2]강의목표 : 기본 조리법 조리용어에 대하여 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.89~117</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	
	2	㉞ 기본조리법 조리용어 ㉟ 채소 썰기와 샐러드 조리용어					
	3	㊱ 감자 조리용어					

		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	[1]강의주제 : 빵과 샌드위치의 조리용어 [2]강의목표 : 빵, 샌드위치의 조리용어에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.118~135</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 빵과 샌드위치의 조리용어	
	3	㉟ 기초 상용 조리용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	[1]강의주제 : 향신료, 치즈, 육류 [2]강의목표 : 향신료, 치즈, 육류에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.136~179</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 향신료 용어	
	3	㉟ 치즈 용어 ㊱ 육류 용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)</li> </ul>
	2		
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제 : 어패류, 가금류, 채소, 과일 [2]강의목표 : 어패류, 가금류에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.180~234</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• [과제Ⅱ차, 공지] : 레시피의 조리용어 분석</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 어패류 용어	
	3	㉟ 가금류 용어 ㊱ 채소와 과일용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	[1]강의주제 : 곡류, 파스타,오일 [2]강의목표 : 곡류, 파스타에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p235~283</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 곡류 용어	
	3	㉟ 파스타 용어 ㊱ 오일 및 지방 용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	[1]강의주제 : 한식조리용어 [2]강의목표 : 한식조리용어에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.284~305</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 한국요리의 역사	
	3	㉟ 한국요리의 특징 ㊱ 한국음식의 종류와 용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	[1]강의주제 : 일식조리용어 I [2]강의목표 : 일식 조리용어에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.306~361</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 일식의 이해	
	3	㉟ 조리도구 용어 ㊱ 식재료 용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 13 주	1	[1]강의주제 : 일식조리용어 II [2]강의목표 : 일식 조리용어에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.362~373</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 조리법 용어	
	3	㉟ 향신료 용어 ㊱ 식재료 썰기 용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 14 주	1	[1]강의주제 : 중식조리용어 [2]강의목표 : 중식조리용어에 대하여 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p.374~388</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 중식 조미료 용어	
	3	㉟ 조리방법을 나타내는 용어 ㊱ 중국음식 용어 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	

제 15 주	1	기말고사					<ul style="list-style-type: none"> <li>기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)</li> </ul>
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	수업참여도	합계	비고	
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %		
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)							
-강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<ul style="list-style-type: none"> <li>-강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달</li> <li>-강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지</li> <li>-강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)</li> <li>-성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)</li> </ul>							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							