



	2	2)강의목표 : 콩나물밥, 더덕생채, 두부젓국찌개	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①쌀과 물의 비율과 불 조절	-실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	5	②더덕 쓴맛 제거 및 손질법, 생채 양념 비율	
		③찌개 재료손질 및 내용물과 국물의 비율	
		④젓국으로 간하여 끓이는 법	
		4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 6 주	1	1)강의주제 : 밥류, 김치류	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 <b>&lt;과제1&gt;제출</b>
	2	2)강의목표 : 비빔밥, 오이소박이	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①비빔장(약고추장)의 농도와 맛내기	
	5	②다양한 나물 손질법 및 고명 준비 ③오이 손질 및 절이는 방법 ④김치 소 양념 버무리는 방법 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 7 주	1	1)강의주제 : 숙채류, 구이류	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 잡채, 제육구이	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①갠 부재료 손질 후 간하기 ②황,백 지단 고명 준비	
	5	③돈육 연육 방법 및 직접구이 방법 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 8 주	1	<b>중간고사</b>	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제 : 찜류, 전류	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 돼지갈비찜, 표고전	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①돼지갈비 핏물제거 및 연육 방법	
	5	②갈비양념 비율 및 찜의 불조절 ③표고 손질 및 밀간 ④소고기와 두부의 손질법 및 비율, 불 조절 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 10 주	1	1)강의주제 : 면류, 장아찌류	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 만둣국, 오이숙장아찌	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①만두피와 만두소 만들기 ②고기육수 만들기	
	5	③오이 손질 및 절임에 따른 장아찌 만들기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 11 주	1	1)강의주제 : 볶음류, 숙채류	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함  <b>&lt;과제2&gt; 조리기능 수시평가</b>
	2	2)강의목표 : 오징어 볶음, 칠절판	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①오징어 손질 및 칼집넣기 ②볶음 양념 비율 및 농도	
	5	③주재료, 부재료, 양념장 볶는 순서 ④밀전병 만들어 갠 재료와 곁들이는 방법 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 12 주	1	1)강의주제 : 전류, 전골류	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 생선전, 소고기전골(2인)	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①생선포 뜨는 방법, 부침 옷 입혀 지져내는 방법	
	5	②소고기 전골에 육수 내기 ③다양한 재료 손질하여 끓여내기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 13 주	1	1)강의주제 : 떡류, 음청류, 다과	-주교재, 위생복, 조리도구

	2	2)강의목표 : 화전, 배숙, 매작과 3)강의 세부 내용	-실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	3	①찹쌀가루 익반죽하여 떡 성형하기	
	4	②설탕시럽 만들기, 고명 얹어 지져내기	
	4	③배, 통후추, 생강을 이용한 음료 만들기	
	5	④밀가루 반죽, 숙성, 성형 및 튀기기 ⑤튀김온도 조절 및 시럽농도 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 14 주	1	1)강의주제 : 김치류, 적류 2)강의목표 : 보쌈김치, 화양적	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	3)강의 세부 내용	
	3	①해산물 손질하여 김치소 만들기	
	4	②배추를 절여 보쌈 하는 방법	
	5	③오방색에 맞는 다양한 재료들을 꽃이에 끼워 익히는 법 ④잣가루 만들어 뿌려내기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	
	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 평가한다.

#### 7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 한식조리실습 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

##### <과제1>

- 개별과제 - 한식조리실습 레시피 작성 및 제출  
(표지 첨부. 레시피, 메뉴설명 및 본인 작품에 대한 평가 및 소감)

##### <과제2>

- 조리기초기능평가 - 해당 주차에 개인 기능평가 실시

#### 8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

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