

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	향토음식 조리실습	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 우리나라의 6개도와 북한의 3개도를 포함하여 각 지역별 다양한 향토음식을 독특한 산물과 지방 고유의 조리법, 지역에 따른 역사·지리·기후적 특징과 음식문화의 차이 및 발전단계에 대하여 연구하고 조상들의 생활 속의 지혜와 경험으로 얻어진 각 지방 향토음식의 특징과 우수성을 학습한다. - 전통향토음식은 제철특산물과 시절음식과의 연관성을 파악하고 이와 더불어 통과례음식과 향토음식의 연관성을 같은 맥락에서 파악하고 학습한다 - 팔도 지역별 특산물과 제철음식을 고려, 향토음식에 대한 조사와 실습을 통해 실질적 향토음식의 특성을 파악하고, 각 지역별 채소, 곡류, 육류 등의 특징적 재료에 따라 전해 내려오는 전통 향토음식에 대한 구체적인 종류와 재료, 만드는 방법을 표준화하여 학습한다. - 향토음식에 대한 기초적 지식습득을 바탕으로 한식의 세계화와 건강 음식에 대한 관심을 활용한 새로운 한식에 뉴 개발에 대해서도 학습한다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	전통향토음식	저자	전정원 외 7인	출판사	교문사	출판년도	2012
부교재(참고문헌)	조선왕조 궁중음식	저자	한복려 외 1인	출판사	궁중음식 연구원	출판년도	2013
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	[1] 강의주제 : 한국음식의 개요 [2] 강의목표 : 한국음식의 이해			<ul style="list-style-type: none"> • PPT자료 및 유인물 • Beam Project 		
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 강의오리엔테이션: 강의소개 및 강의운영 안내					
	3	㉡ 한국음식의 기원에 대한 설명 ㉢ 한식의 우주론[오방색과 오미]					
	4	㉣ 이종성의 음식문화[밥과 반찬의 조화] ㉤ 지역별 기후 및 조리법에 대한 이해 지역별 특산품에 대한 이해					
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 동영상시청					
제 2 주	1	[1] 강의주제 : 떡빚, 전복초, 각색전골 [2] 강의목표 : 서울 지역음식실습, 향토음식의 특징			<ul style="list-style-type: none"> • 주 p3-33, p119-140 • 부1 p18-20 • Beam Project 		
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 서울.경기 음식의 발달					
	3	㉡ 실습재료 설명 및 효능 ㉢ 실습조리 설명 및 시연					
	4	㉣ 각 개인 실습 지도 및 평가					

	5	<ul style="list-style-type: none"> ㉞ 향토음식의 특징 [4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 3 주	1	[1] 강의주제 : 평안만두국, 어복쟁반, 녹두지짐, 빈자병	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p35-43, p85 ,p115, p137 • 부1 p15-21 • Beam Project
	2	[2] 강의목표 : 평안도 지역음식실습, 향토음식문화	
	3	[3] 강의세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> ㉠ 평안도 음식의 특징 ㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연 	
	4	<ul style="list-style-type: none"> ㉣ 각 개인 실습 지도 및 평가 ㉤ 지역별,계절별 향음식문화 	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 4 주	1	[1] 강의주제 : 조랭이떡국, 갈비짬, 모약과	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p45-53, p83 ,p176, p117 • 부1 p18, p60-61/부2 p48 • Beam Project
	2	[2] 강의목표 : 경기 지역음식실습, 재료에 따른향토음식	
	3	[3] 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> ㉠ 경기지역 음식 이야기 ㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연 	
	4	<ul style="list-style-type: none"> ㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 재료에 따른 전통 향토음식 	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 5 주	1	[1] 강의주제 : 전주비빔밥, 머위 들깨탕	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p106/67 • 부1 p61-71/부2 p134-158 • Beam Project
	2	[2] 강의목표 : 전라도 지역음식실습,향토음식의 양념,고명	
	3	[3] 강의세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> ㉠ 전라도 지역 음식 이야기 ㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습 조리설명 및 시연 	
	4	<ul style="list-style-type: none"> ㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 향토음식의 양념과 고명 	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 동영상시청, 향토음식실습	
제 6 주	1	[1] 강의주제 : 백합죽, 낙지호롱, 갠식	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p70-80, p124/ • 부1 p33-40/부2 p152 • Beam Project
	2	[2] 강의목표 : 전라도 지역음식실습, 향토음식[밥, 죽류]	
	3	[3] 강의세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> ㉠ 지역 음식 이야기 ㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습 조리설명 및 시연 	
	4	<ul style="list-style-type: none"> ㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 밥, 죽, 국밥류의 향토음식 	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 7 주	1	[1] 강의주제 : 총무김밥, 동래파전, 떡국	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p63, p135/81 • 부1 p45-46/부2 p184-194 • Beam Project <과제 I> 향토음식의 고유의 조리법,역사·지리·기후적 특징과 음식문화의 차이 및 발전단계 고찰[제출]
	2	[2] 강의목표 : 경상도 지역음식실습, 향토음식[면류]	
	3	[3] 강의세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> ㉠ 경상도 지역 음식 이야기 ㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연 	
	4	<ul style="list-style-type: none"> ㉣ 각 개인 실습 지도 및 평가 ㉤ 떡국, 만두, 면류의 향토음식 	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 8 주	1	중간고사	
	2		

	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	[1] 강의주제 : 아귀미더덕찜, 1 제물칼국수, 행적 [2] 강의목표 : 경상도 지역음식실습, 향토음식[탕, 찌개류]	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p104-128, p97 ,p121/ • 부1 p84-86/부2 p196 • Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 경상도 지역 음식 이야기	
	3	㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연	
	4	㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 탕, 찌개, 전류류의 향토음식	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 10 주	1	[1] 강의주제 : 곤드레밥, 오징어순대, 감자부침 [2] 강의목표 : 강원도 지역음식실습, 향토음식[구이, 적류]	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p129-139, p62 ,p123/131 • 부1 p86-89/부2 p70-78 • Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 강원도 지역 음식 이야기	
	3	㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연	
	4	㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 구이, 적, 전류의 향토음식	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 11 주	1	[1] 강의주제 : 호박범벅, 전복초, 굴꼭두기 [2] 강의목표 : 충청도 지역음식실습, 향토음식[생채, 숙채]	<ul style="list-style-type: none"> • 향토음식실습 • 주 p140, p74 ,p156 • 부1 p94-96/부2 p104 • Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 충청도 지역 음식 이야기	
	3	㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연	
	4	㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 생채, 숙채류의 향토음식	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 동영상시청, 향토음식실습	
제 12 주	1	[1] 강의주제 : 옥동죽, 메밀전병(총떡), 오분자기찜 [2] 강의목표 : 제주도 지역음식실습, 향토음식[밀반찬류]	<ul style="list-style-type: none"> • 주 p148-153, p72/167 • 부1 p97-98/부2 p226 • Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 제주도 지역 음식 이야기	
	3	㉡ 실습재료 설명 및 궁합 ㉢ 실습조리 설명 및 시연	
	4	㉣ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉤ 밀반찬, 장아찌류 향토음식	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 13 주	1	[1] 강의주제 : 알려지지 않은 향토음식 [2] 강의목표 : 향토음식실습보고서	<ul style="list-style-type: none"> • PPT, 유인물 • Beam Project <p><과제 II> 향토음식조리실습 보고서[제출]</p>
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 지방색을 가진 향토 음식 알아보기	
	3	㉡ 향토음식 설명 및 토론	
	4	㉢ 실습조리 설명 ㉣ 각 개인 지도 및 평가	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 14 주	1	[1] 강의주제 : 알려지지 않은 향토음식 실습 및 발전방안 [2] 강의목표 : 향토음식 실습	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의/응답, 향토음식실습 • PPT자료 유인물 • Beam Project
	2	[3] 강의세부내용 : ㉠ 식재료 확인	
	3	㉡ 조리기구 확인 ㉢ 실습재료 설명	

	4	㉠ 실습조리 설명 및 시연 ㉡ 각 개인 실습지도 및 평가	
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 향토음식실습	
제 15 주	1	기말고사	
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	10%	20%	10%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 10%, 실습 및 평가 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 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

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 직무내용 : 음식에 대한 계획을 세우고 조리할 재료를 선정, 구입, 검수, 보관 및 저장하며 적절한 조리기구를 선택하여 영양적이고 위생적인 음식을 제공하는 직무를 수행.
- 수행준거
 - 향토음식의 고유한 형태와 맛을 표현할 수 있고 메뉴개발을 할 수 있을 것
 - 식재료의 특성을 이해하고 용도에 맞게 손질할 수 있을 것
 - 향토음식조리에 필요한 식재료의 분량과 양념의 비율을 맞출 수 있을 것
 - 조리과정의 순서를 알고 적절한 도구를 사용할 수 있을 것
 - 기초조리기술이 능숙할 것
 - 완성한 음식을 적절한 그릇을 선택하여 담는 원칙에 따라 모양있게 담을 수 있을 것
 - 향토음식 상차림에 대한 지식이 있을 것
 - 조리과정이 위생적이며 정리정돈을 잘할 수 있을 것