결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일>

1. 강의개요

학습과정명	양식조리실습Ⅰ	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	

2. 교육과정 수업목표

서양요리의 기초이론과 전문지식을 바탕으로 실무적인 기술과 기능을 연마함으로써 더욱 현장 감각에 익숙하고 유능한 조리사의 능력을 습득한다. 이를 위해 본 교과목은 보다 전문적이고 현장감 있는 전채요리, 아침 계란요리, 아침 메인요리, 수프, 생선요리, 샐러드, 드레싱, 쇠고기 요리, 가금류 요리, 양 .송아지고기 요리, 채소요리, 파스타를 실습한다. 서양 기초 조리를 바탕으로 허브와 향신료의 조리에서의 역할을 이해하고, 기술을 요하는 고급 요리의 실습을 통하여 조리인의 능력과 기술을 개발할 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	master cuisine 양식조리기능사/ 산업실기	저자	이권복 외2인	출판사	리빙북스	출판년도	2013
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	

4. 주차별 강의(실 습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 :육류, 가금류에 관한 이론 소스의 이론 2) 강의목표 : 육류, 가금류의 특징 숙지 3) 강의세부내용 : ①육류와 가금류 부위별 용도별 설명 ②소스의 기본원리와 파생소스 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.6~15 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 2 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Assorted Canape with garnish (각종 카나페 만들기와 모양내기와 맛) 2) 강의목표 : 카나페 실습을 통한 스킬연마 3) 강의세부내용 : ①Baby Squid with Apricot and Caviar ②Fresh Mozzarella Cheese with Tomato ③Shrimp Canape 등 만들기, 모양내 담기 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.16~59 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 3 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Tunna carpaccio, Roast Duck Breast (카파치오와 오리가슴살 요리) 2) 강의목표 : 썰기, 굽기, 완성하기 3) 강의세부내용 : ①샐러드 부케 만들기와 참치 굽기 ②타르타르 만들기와 드레싱 만들기 ③구운 오리가슴살과 비가라드 소스 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.50~52 P.160~163 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 4 주	1 2 3	1) 강의주제 : Salmon Crab Meat, Seafood Salad Beef Stroganof(연어롤 만들기 스트로가노프 만들기) 2) 강의목표 : 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다 3) 강의세부내용 : ① 새우를 이용한 조리 ② 카나페 종류 만들어 완성하기	Master Cuisine P.158~159 P.172~173 빔 프로젝터 조리도구/위생복

	4 5	③ 채소 기본 썰기 ,다지기, 볶기 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	
제 5 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Pumpkin Soup Lobster Thermidor (바다가재 요리와 단호박 스프 만들기) 2) 강의목표 : 해산물신선도 및 스프 만들기 3) 강의세부내용 : ①단호박 스프 만들기와 가니쉬 ②바다 가재 다듬기와 포칭, 바다가재소스 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.95～96 P.168～171 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 6 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Poached Scallop, Red Snapper with Herb Sauce (관자, 적도미사전 작업과 요리) 2) 강의목표 : 해산물 취급방법과 허브소스 만들기 3) 강의세부내용 : ①잣과 올리브비네가 관자와 새우 ②허브 소스를 곁들인 도미구이 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.206～207 P.216～217 빔 프로젝터 조리도구/위생복 **[과제Ⅰ차 제출] : 허브와 향신료의 종류 및 특징 조사**
제 7 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 :Chicken Consome Crust Dough, Skewer (치킨 해체작업과 응용 요리기법) 2) 강의목표 : 치킨 해체작업과 스프 만들기 3) 강의세부내용 : ①치킨콩소메 스프 만들기와 도우 싸서 오븐에 ②굽기와 가니쉬 후라이드 라이스와 태국식 꼬치 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.166～167 P.188～189 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 8 주	1 2 3 4 5	**중간고사**	• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
제 9 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Tomato cheese Chicken Galatine, Cordon blue (닭을 이용한 갈라틴 및 코르동 블루요리) 2) 강의목표 : 치즈의 종류 및 코르동 블루요리 숙지 3) 강의세부내용 : ①토마토 모짜렐라 치즈에 페스토치킨 뼈바르기와 말아서 굽기 자르기 ②치킨 코르동 블루에 시금치누들에 소스 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.196～197 P.208～209 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 10 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Mushroom Soup, Herb Crust Rack of Lamb(양송이슾과 양고기크러스트) 2) 강의목표 : 3) 강의세부내용 : 양갈비손질과 허브이용한 요리 ①양송이 크림 스프 ②양갈비 다듬기와 허브 묻혀 굽기 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.84～86 P.182～185 빔 프로젝터 조리도구/위생복 **[과제Ⅱ차 제출] : 양식조리실습 보고서**
제 11 주	1 2 3	1) 강의주제 : Gravadiox Salmon with, Risotto (생연어 다듬기와 마리네이드, 리조트) 2) 강의목표 : 해산물 다루기와 소스와 연어 손질 3) 강의세부내용 : ①신선한 연어손질과 그라브락스 만들기와 자르기	Master Cuisine P.78～83 P.214～215, P.218～219 빔 프로젝터

	4 5	②해산물 다루기와 소스와 연어 손질과 굽기와 샤프런 라이스 4) 수업방법 :강의 및 질의응답, 실습/실습평가	조리도구/위생복 작품 등을 체크하여 피드백 함
제 12 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Vichyssoise Beef Steak with, Sauce (찬 수푸 만들기와 안심스테이크 다듬기) 2) 강의목표 : 3) 강의세부내용 :찬스프와 소스 및 가니쉬 실습 ①차가운 감자 스프 만들기와 소고기 ②등심 스테이크 만들기와 소스와 가니쉬 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.125～136 P.192～195. P.200～201 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 13 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : Clam Chowder Porks Loin stuffed prunes with Apple sauce (조개수프 만드는 방법과 돼지등심에 속 채우기) 2) 강의목표 : 고기 다듬기 및 굽기 3) 강의세부내용 : ①조개 차우더 스프와 소스 ②돼지안심 다듬기와 속을 파내어 자두 채우기와 굽기와 소스, 가니쉬 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.98～102 P.176～177. P.202～203 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 14 주	1 2 3 4 5	1) 강의주제 : BurgundySnail Braised Snail Ravioli,Beef Steak port wine sauce(달팽이 처리방법과 소안심 다듬기와 곁들이 채소와 소스) 2) 강의목표 : 허브 버터 만들기와 달팽이 다듬기 3) 강의세부내용 : ①허브 버터 만들기와 달팽이 다듬기 라비오리 만들기와 마늘 크림소스 ②베이컨을 말아 구운 안심 스테이크에 와인소스 만들기 4) 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가	Master Cuisine P.103～115 P.178～179. P.212～213 빔 프로젝터 조리도구/위생복
제 15 주	1 2 3 4 5	**기말고사**	• 기말고사 평가 기준 : 준비성 및 위생상태6점, 안전관리4점, 조리기술11점, 완성도9점. (총30점)

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타 (수업참여도)	합 계	비 고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의(질의/응답, 실습 20%) 실습평가 80%
  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 : 양식조리실습II 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, 실습평가, 수업참여도 평가 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 호텔 및 외식기업의 양식주방에서 필요한 기본이론 및 실기실습능력을 함양하여 주방에서 발생할 수 있는 문제해결능력을 배양함
- 직무응용능력 함양 : 호텔 및 외식기업의 양식조리 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 롤플레잉 방식의 수업을 진행하여 직무문제해결 능력을 높임
- 전공실무능력 평가 : 양식조리실습을 통해 스킬을 습득하고 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임