

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	양식조리실습 II	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>서양조리의 지리적, 역사적 배경으로 한 다양성을 근거로 다양한 요리를 만들기 위해 식재료를 배움으로써 각종 서양 요리 이론과 실기 기술을 함양하여 산업기사 취득 및 취업 교육을 목적으로 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 채소를 이용한 각종 가니쉬 이론과 실제, 감자 요리의 다양성, 면 요리의 특성을 학습한다 2. 연어와 참치, 달팽이 등을 이용한 에피타이저 등을 응용한 요리등을 실습한다. 3. 각종 식재료를 이용한 스프 만들기과 이를 응용한 스프와 각종 가니쉬등을 실습한다. 4. 가금류, 육류, 해산물재료를 이용한 조리방법과 퍼프페이스트추리와 같은 각종 도우로 익히는 방법 을 실습한다. 5. 소스의 기본을 교육하여 육류, 해산물등과 어울려 맛을 실습한다. 6. 디저트의 기본을 배워 코스메뉴 구성에 도움 주도록 실습한다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	Menu Planning	저자	이권복	출판사	백산출판사	출판 년도	2015
부교재(참고문헌)	Master Cuisine 양식조리기능사/ 산업기사실기	저자	이권복	출판사	리빙북스	출판 년도	2013
부교재(참고문헌)	고급서양조리	저자	안종철 외	출판사	백산출판사	출판 년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1)강의주제:Menu 유형				Menu Planning P.12~60 -요점정리시청각 강의 빔 프로젝트 이용	
	2	2)강의목표:메뉴 구성 ,요일별, 계절과 각종 행사메뉴					
	3	3)강의 세부 내용					
	4	①메뉴의 유형과 식사별 구성 설명					
	5	②메뉴 구성을 위한 맛의 분류 ③메뉴 기획을 위한 기본 방향					
제 2 주	1	4)수업방법:강의 및 질의응답				Menu Planning P.88~91 * 과제2 공지:주차별 실습내용 레시피 제출(10점) -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	1)강의주제:Assorted Canape with garnish					
	3	2)강의목표:각종 카나페 만들기과 모양내기와 맛내기					
	4	3)강의 세부 내용					
	5	①Baby Squid with Apricot and Caviar ②Fresh Mozzarella Cheese with Tomato ③Shrimp Canape 등 만들기, 모양내 만들어 완성하기					
제 3 주	1	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론				Menu Planning P.63, 69, 77 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	1)강의주제:Chicken Garatine, Cold Salad					
	3	2)강의목표:치킨 응용요리 콜컷 찬요리와 배열방법 Fruit Dressing 만들기					
	4	3)강의 세부 내용					
	5	①치킨 다듬어 해체 속 채워 갈라틴 만들기 ②콜컷을 이용한 음식 배열과 세팅 완성하기 ③과일 드레싱 만들기과 응용하여 만들어 완성하기					
제 4 주	1	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론				Menu Planning P.94, 116,131 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	1)강의주제:Smoke Salmon, Mushroom Soup, Roasted Sirloin Steak					
	3	2)강의목표 에피타이저와 양송이수프, 메인응용요리 만들기					
	4	3)강의 세부 내용 ①그린 채소를 이용한 연어 요리 만들어 완성하기					

	5	<ul style="list-style-type: none"> ②양송이 만들기와 농도 조절하여 완성하기 ③등심 스테이크와 가늬쉬 응용하여 완성하기 4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론 	
제 5 주	1	1)강의주제 Red Bean Soup Fillet of Beef Stephanie	Menu Planning P.118,129 - 실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함 ※ 과제1(수시평가)공지
	2	2)강의목표:강낭콩수프, 퍼프페이스추리도우 스테이크 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①강낭콩 수프 끓이기 및 가늬쉬 만들어 완성하기 ②퍼프페이스추리로 싸서 오븐에 구워 스테이크와 소스 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	
제 6 주	1	1)강의주제:Raviolis Tomato Herb Sauce, Assorted Skewer	Menu Planning P.75, 105, 136 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의제목:라비올리속 만들기과 소스, 모듬 꼬치 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①밀가루 반죽을 이용한 라비올리 반죽과 과 속 재료 만들기과 소스 만들기과 버무려 완성하기 ②각종 꼬치 만들기과 응용, 소스 만들어 굽기와 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	
제 7 주	1	1)강의주제:Pumpkin Soup Lobster Thermidor 2)강의목표:단호박 수프 만들기, 프랑스식 바다가재 요리와 가늬쉬, 소스 만들기 3)강의 세부 내용 ①단호박 수프 만들기과 가늬쉬 만들어 완성하기 ②바다가재 다듬기와 포칭, 바다가재소스 만들어 완성하기 4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	Master Cuisine P.234, 252 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백함 ※ 과제1(수시평가실시) - 감자돌려깎기 : 총 5점. 1.감자 잡는 자세 (0~1점) 2. 감자 깎는 과정(0~1점) 3. 감자 깎는 속도(0~2점) 4. 감자 깎아 놓은 모양 규격 (0~1점)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 8 주	1	중간고사 (중간고사 전까지 실습 과목중 선정하여 실기평가)	실습준비, 작품과정,작품완성도 각 과정별 위생과 맛, 외관, 품미, 시간을 체크할 수 있다
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제:Shrimp and Mussel Red Bean Soup	Menu Planning P.100,122,129 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:해산물이용한 에피타이저, 콩류 이용한 수프 구운 도미 요리 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①각종 해산물 이용한 에피타이저 드레싱 ②키드니 빈스 이용한 수프 만들기과 농도 조절 ③도미 손질과 마리네이드 ,굽기 소스 만들어 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	
제 10 주	1	1)강의주제:Tomato Cheese Herb Crust Beef Tenderloin port wine sauce	Menu Planning P.86, 128 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:카프레제와 페스토소스, 프로방살 스테이크와 포 토와인 소스 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①치즈 이용한 에피타이저와 잣과 바질 소스 ②안심 손질하여 다듬기와 허브 문혀 굽기 ,포토와인 소스 만들기과 응용하여 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	
제 11 주	1	1)강의주제:Gravadiox Salmon with, Risotto	Master Cuisine P.224, 254 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:생 연어 취급방법 마리네이드, 리조트 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①신선한 연어손질과 그라브락스 만들기과 자르기 ②해산물 다루기와 소스와 연어 손질과 굽기와 샤프런 라이스를 이용한 모양내 만들어 완성하기	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습 발표 및 토론	
제 12 주	1	1)강의주제:Clam Chowder Porks Loin stuffed prunes with Apple sauce	Master Cuisine P.232,247 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표: 조개 수프 만드는 방법과 돼지등심에 속 채우기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①조개 차우더 수프 끓이기과 응용 가늬쉬 만들기 ②돼지안심 다듬기와 속을 파 내어 자두 채우기와 굽기와 가늬쉬, 소스 만들어 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	

제 13 주	1	1)강의주제:Smoked Salmon and Tunna, Beef Consomme Lamb Chop Mint Sauce	Menu Planning P.37, 121, 132 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표:콤비네이션 에피타이저, 소고기 콘소메수프, 양갈비 요리에 민트소스 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①참치와 연어를 응용한 에피타이저 만들어 완성하기 ②소고기 콩소메와 응용 가늬쉬 만들어 완성하기 ③양갈비 다듬기와 굽기와 허브 민트소스 만들어 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	
제 14 주	1	1)강의주제:Fruit Carving. Pizza with Chili sauce	Menu Planning P.96, 147 -실습준비 및 작품진행과정, 완성 작품 등을 체크하여 피드백 함 ※ 과제2 제출:주차별 실습내용 레시피 제출(10점)
	2	2)강의목표:각종 과일 모양 깎기와 피자 만들기	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①수박 및 각종 과일 모양내어 깎기와 담기 ②피자 소스 만들기 내용물 볶기와 익혀 완성하기	
	5	4)수업방법:강의 및 실습 발표 및 토론	
제 15 주	1	기말고사 (기말고사 전까지 실습 과목중 선정하여 실기평가)	실습준비, 작품과정, 작품완성도 각 과정별 위생과 맛, 외관, 풍미, 시간을 체크할 수 있다
	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 :양식조리실습 II 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 주 교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 실습평가, 수업참여도 평가 등
- 요리관련 blog.naver.com/hoseoLee7 참조하여 예습과 복습을 한다.

8. 문제해결 방법(실현·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 례플레이팅 방식의 수업을 실행하여 직무문제해결 능력을 높임
- 전공실무능력 평가: 양식조리 산업기사 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임