

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	일식조리실습II	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	5	강 의 실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
세계화된 일본요리의 진미와 예술성을 배울 수 있도록 하며, 주로 현장에서 사용할 수 있는 요리를 중점적으로 실습해서, 호텔 또는 레스토랑에서 취업을 해서도 접목할 수 있는 실용요리와 고급요리를 창출해서 전문조리인을 만드는 목적으로 수업을 한다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	친절한 해산물 요리교실	저자	가와카미후미요	출판사	알에이치코리아	출판년도	2013
부교재(참고문헌)	NCS에 따른 일식조리	저자	오혁수 외 6인	출판사	광문각	출판년도	2015
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1)강의주제: orientation 및 일본음식의 개요				강의계획서, 부교재	
	2	2)강의목표: 교과목 및 일본음식의 특징을 이해					
	3	3)강의 세부 내용					
	4	①교과목 소개 및 수업진행방향 소개					
	5	②필기, 실기 평가방법 소개 ③실무요리를 위한 기본 방향					
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제: 일본식 면류(麵類)의 특징				이론 및 실습 부교재	
	2	2)강의목표: 일본식 면류에 대한 이해와 실습					
	3	3)강의 세부 내용					
	4	①각종 면에 대한 다시 만들기					
	5	②야끼소바에 대한 실습 ③우동에 대한 재료 만들기					
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 3 주	1	1)강의주제: 찌라시(ちらし) 스시, 알뎃밥				실습준비, 작품과정, 작품완성도 부교재, 위생복, 조리도구	
	2	2)강의목표: 뎃밥에 대한 이해					
	3	3)강의 세부 내용					
	4	①물량과 불조절을 통한 밥짓기					
	5	②생선 손질법과 부재료 만들기 ③각종 알에 대한 이해					
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 4 주	1	1)강의주제: 히카리모노(光物)				실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재, 위생복, 조리도구	
	2	2)강의목표: 등푸른 생선을 이용한 초절임 이해					
	3	3)강의 세부 내용					
	4	①고등어 초절임					
	5	②소금 절임 시간과 식초의 담금시간 이해 ③재료 사용용도 이해					
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 5 주	1	1)강의주제: 활도미(活鯛) 사시미(刺身)				실습준비, 작품과정, 작품완성도	

	2	2)강의목표: 활도미에 대한 이해	주교재, 위생복, 조리도구
	3	3)강의 세부 내용 ①활도미 손질	
	4	②부재료손질 및 아시라이 만들기	
	5	③장식 및 결들임 소스	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 6 주	1	1)강의주제: 해산물(海産物) 찜요리	실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재, 위생복, 조리도구 <과제1(7점)-Report제출> 주제: 일식조리에 필요한 조리 용어 해설 및 단어
	2	2)강의목표: 해산물 재료 다루기 및 찜에 대한 이해	
	3	3)강의 세부 내용 ①해산물 재료 기초손질 방법	
	4	②찜의 불조절	
	5	③결들이는 소스	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 7 주	1	1)강의주제: 후토마끼(太卷)	실습준비, 작품과정, 작품완성도 부교재, 위생복, 조리도구
	2	2)강의목표: 일본식 마끼모노(卷物)에 대한 이해	
	3	3)강의 세부 내용 ①마끼(卷き)의 다양성	
	4	②마끼모노(卷物)의 속재료 준비하기	
	5	③마는 방법과 장식하기	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 8 주	1	중간고사 - 필기시험	필기시험 -객관식 10문항(각1점) -단답형 7문항(각2점) -주관식 2문항(각3점) -총30점
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제: 모듬꼬치(申し焼き)	실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재, 위생복, 조리도구
	2	2)강의목표: 닭고기 및 채소를 이용한 꼬치 만들기	
	3	3)강의 세부 내용 ①닭 손질방법 및 냄새 제거	
	4	②꼬치의 특징과 이해	
	5	③부재료 비율 및 소스 만들기	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 10 주	1	1)강의주제: 일본식 스테이크, 쇠고기 채소말이 찜	실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재, 위생복, 조리도구
	2	2)강의목표: 쇠고기 선별 방법 및 만들기	
	3	3)강의 세부 내용 ①스테이크 소스 만들기	
	4	②스테이크 조리의 강도 조절	
	5	③쇠고기를 마는 방법 및 찜 요령	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 11 주	1	1)강의주제: 병어 남반쯔께(南蛮づけ)	실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재, 위생복, 조리도구
	2	2)강의목표: 병어튀김과 초절임 이해	
	3	3)강의 세부 내용 ①전분을 묻혀서 병어 튀겨내기	
	4	②병어를 이용한 초절임법	
	5	③야채 썰기 및 식초의 비율	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 12 주	1	1)강의주제: 활아나고(穴子) 조리	실습준비, 작품과정, 작품완성도 부교재, 위생복, 조리도구
	2	2)강의목표: 아나고를 주재료로 한 요리만들기	
	3	3)강의 세부 내용 ①아나고 손질하는 방법 및 조리하는 방법	
	4	②아나고 다래 만들기	
	5	③부재료 준비하여 초밥 만들기	
		4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 13 주	1	1)강의주제: 모듬 덴뿌라(盛り合わせ天婦羅) 두부튀김(揚げ出し豆腐)	실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재, 위생복, 조리도구 <과제2(8점)-Report제출>
	2	2)강의목표: 해산물과 채소를 이용한 튀김과 두부튀김	
	3	3)강의 세부 내용	

	4	①튀기는 기름 온도조절 ②고로모 만들기 및 요령 ③바삭바삭한 식감 조절하기 4)수업방법 : 실습 및 질의응답	주제: 학기 중에 수업했던 조리 내용에 대한 레시피 작성
	5		
제 14 주	1	1)강의주제: 전복(鮑) 버터구이 및 진미(珍味)5종 2)강의목표: 버터를 이용한 구이 요령 3)강의 세부 내용	실습준비, 작품과정, 작품완성도 주교재-조개류, 위생복, 조리도구
	2		
	3	①전복 손질하기 ②프라이팬의 온도조절 ③각종つまみ(안주)에 대한 이해	
	4		
	5	4)수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 15 주	1	기말고사	실기시험 항목별 실기시험 기준표 별지 첨부
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

강의 및 시연, 실습

- 개별실습을 통한 재료선별, 손질법, 조리과정, 작품완성을 통해 능력향상에 집중할 수 있도록 한다.
- 완성된 작품에 대한 품평을 통해 기술향상에 보완점을 찾는다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

출결관리: 80%이상만 출석 성적 부여

성적관리: 상대평가기준

<과제1 - 7점>

일식조리 용어 및 식재료 단어 500개(한글→일본어)를 작성하여 Report 제출

<과제2 - 8점>

실습 레시피 작성하여 사진과 함께 제출

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

조리 실습 시 개인 및 환경위생에 주의하여 음식의 맛을 보존한다.

개별 실습 및 피드백을 통해 기능향상에 집중할 수 있다.