

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업 계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요							
학습과정명	한식조리실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
한국음식의 성장배경 및 지역적 특성을 알아보고, 조리기구 사용법 및 한국요리의 기본조리법을 익혀서 조리법에 따른 재료 사용과 조리과정을 습득할 뿐만 아니라 산업현장과 실생활에서 활용하고 응용할 수 있는 기본적인 요리의 조리방법을 실습을 통해 숙련한다. 이를 위해 본 교과목에서는 한국음식의 특징, 식사예법, 한국 음식의 상차림과 종류, 주식류, 부식류, 떡과 한과, 음청류, 술류, 양념과 고명, 밥, 죽류, 면, 만두류, 국, 탕, 찌개류, 찜, 선류, 전과 적류, 구이, 조림, 초, 볶음, 생채와 숙채의 나물류, 김치, 장아찌, 회, 마른찬, 떡, 한과 , 음철류 등을 실습한다. 이를 바탕으로 조리의 기본 기술을 습득하고 한국음식의 전통성을 계승할 수 있다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	한국음식의 기본	저자	김재환 외	출판사	백산출판사	출판년도	2015
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
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, 특징, 지역별, 계절별 음식분류				강의계획서 배부 P12~P21 Beam Project orientation 조리도구/위생복	
	2	2)강의목표 : 한국음식의 이해 및 실습 진행 방법					
	3	3)강의세부내용:					
	4	①한국음식의 역사					
	5	②실습 시 안전수칙 4)수업방법 : 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제 : 한국음식의 상차림, 시식, 절식 구분,				강의교안 P22~P23 Beam Project 조리도구/위생복	
	2	2)강의목표 : 한국음식의 각종 양념 및 계량, 조리기구 사용법					
	3	3)강의세부내용 :					
	4	①한국음식의 특징 및 전통 상차림 ②시식, 절식의 개념 및 구분					
	5	③각종 양념별 계량법 및 조리기구 사용법 4)수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습/실습평가					
제 3 주	1	1)강의주제 : 한국음식 고명, 조리도 다루기				강의교안 P24~P33 Beam Project 조리도구/위생복	
	2	2)강의목표 : 지단 부치기, 여러 모양 썰기, 채소 자르기					
	3	3)강의세부내용					
	4	①황,백 달걀지단 부치기      ②지단 다양한 모양 썰기 ③미나리초대 만들기      ④무생채 만들기(채썰기, 다지기)					
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가					
제 4 주	1	1)강의주제 : 죽류, 조림류, 숙채류				강의교안 P42, P102 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정,	
	2	2)강의목표 : 장국죽, 두부조림, 오이 채썰기					
	3	3)강의세부내용 ①죽의 전분호화                      ②두부성형, 수분제거 후 지짐 ③조림장 비율 및 불세기 조절      ④오이 돌려깎이					

	4		
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가	완성작품 등을 체크하여 피드백 함
제 5 주	1	1)강의주제 : 밥류, 생채류, 찌개류	강의교안 P36, P144, P78 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 콩나물밥, 더덕생채, 두부젓국찌개	
	3	3)강의 세부 내용	
	4	①쌀과 물의 비율과 불 조절 ②더덕 쓴맛 제거 및 손질법, 생채 양념 비율 ③찌개 재료손질 및 내용물과 국물의 비율 ④젓국으로 간하여 끓이는 법	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가	
제 6 주	1		강의교안 P38, P172 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 <b>[과제 I 차 제출] : 조리실 습 기초기능평가(매 주차별 개인 실습평가)</b>
	2	1)강의주제 : 밥류, 김치류	
	3	2)강의목표 : 비빔밥, 오이소박이	
	4	3)강의 세부 내용 ①비빔장(약고추장)의 농도와 맛내기 ②다양한 나물 손질법 및 고명 준비 ③오이 손질 및 절이는 방법 ④김치 소 양념 버무리는 방법	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가	
제 7 주	1	1)강의주제 : 숙채류, 구이류	강의교안 P150, P128 Beam Project 조리도구/위생복 -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 ③돈육 연육 방법 및 직접구이 방법	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가	
제 8 주	1		• 중간고사 평가 기준 : 객관 식25점, 주관식5점, (총30 점)
	2		
	3	<b>중간고사</b>	
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제 : 찜류, 전류	강의교안 P88, P114 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표 : 돼지갈비찜, 표고전	
	3	3)강의 세부 내용 ①돼지갈비 핏물제거 및 연육 방법 ②갈비양념 비율 및 찜의 불조절 ③표고 손질 및 밀간 ④소고기와 두부의 손질법 및 비율, 불 조절	
	4	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가	
	5		
제 10 주	1		강의교안 P50, P168 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 <b>[과제 II 차 제출] : 한식조 리실습 보고서(첨부 : 레시 피 작성 및 사진첨부)</b>
	2	1)강의주제 : 면류, 장아찌류	
	3	2)강의목표 : 만둣국(병시), 오이숙장아찌	
	4	3)강의 세부 내용 ①만두피와 만두소 만들기 ②고기육수 만들기 ③오이 손질 및 절임에 따른 장아찌 만들기	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가	
제 11 주	1	1)강의주제 : 볶음류, 숙채류	강의교안 P138, P152 Beam Project
	2	2)강의목표 : 오징어 볶음, 칠절판 3)강의 세부 내용	

	3	①오징어 손질 및 칼집넣기	조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함			
	4	②볶음 양념 비율 및 농도				
	5	③주재료, 부재료, 양념장 볶는 순서 ④밀전병 만들어 갖은 재료와 곁들이는 방법 4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가				
제 12 주	1	1)강의주제 : 전류, 전골류	-주교재, 위생복, 조리도구 강의교안 P112, P84 Beam Project 조리도구/위생복 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/실습평가				
제 13 주	1	1)강의주제 : 떡류, 음청류, 다과	강의교안 P182, P196, P186 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함			
	2	2)강의목표 : 화전, 배숙, 매작과				
	3	3)강의 세부 내용				
	4	①참쌀가루 익반죽하여 떡 성형하기				
	5	②설탕시럽 만들기, 고명 얹어 지져내기 ③배, 통후추, 생강을 이용한 음료 만들기 ④밀가루 반죽, 숙성, 성형 및 튀기기 ⑤튀김온도 조절 및 시럽농도 4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가				
제 14 주	1	1)강의주제 : 김치류, 적류	강의교안 P170, P124 Beam Project 조리도구/위생복 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함			
	2	2)강의목표 : 보쌈김치, 화양적				
	3	3)강의 세부 내용				
	4	①해산물 손질하여 김치소 만들기				
	5	②배추를 절여 보쌈 하는 방법 ③오방색에 맞는 다양한 재료들을 꽃이에 끼워 익히는 법 ④갓가루 만들어 뿌려내기 4)수업방법 : 강의 및 실습/실습평가				
제 15 주	1	기말고사	기말고사 평가 기준 : 준비성 및 위생상태6점, 안전관리4점, 조리기술11점, 완성도9점. (총30점)			
	2					
	3					
	4					
	5					
<b>5. 성적평가 방법</b>						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100 %	
<b>6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)</b>						
- 강의 질의/응답, 발표 및 토론) 30%, 실기실습 70%						
<b>7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의 오리엔테이션 : 한식조리실습 I 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달</li> <li>- 강의교재 관련 공지: 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명</li> <li>- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 실습평가, 수업참여도 평가 등</li> </ul> <p>&lt;과제1&gt; 개별과제 - 한식조리실습 보고서 (첨부 : 레시피 작성 및 소감 기재 할 것)</p> <p>&lt;과제2&gt; 조리기초기능평가 - 조리실습 기초기능평가 (매 주차별 개인 실습 평가)</p>						
<b>8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)</b>						

- 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/가스 사고 등)
- 전공실무능력 : 한식조리기능사 자격증 취득은 물론, 향후 한식 조리장 또는 유사한 환경에서의 전문성을 높임