

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과정명	한식조리실습II	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
이론적 접근과 실습을 통해서 한국요리의 특성을 이해하고, 한국요리실무의 조리기능과 조리방법을 습득하며 나아가 조리산업기사 자격증 취득에 필요한 기술을 실습을 통해 익히도록 한다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	조선왕조궁중음식	저자	황혜성 외	출판사	궁중음식연구원	출판년도	2013
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: 오리엔테이션 및 한국음식의 개요				강의계획서, 주교재	
	2	2)강의목표: 교과목 및 한국음식의 특징 이해					
	3	3)강의 세부 내용 ①교과목 소개 및 수업진행방향 소개					
	4	②필기, 실기 평가방법 소개					
	5	③상차림을 위한 기본 방향 4)수업방법: 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제: 한국의 식생활 문화				이론 및 토론 주교재	
	2	2)강의목표: 한국의 식생활과 문화의 이해					
	3	3)강의 세부 내용 ①전통 음식의 분류					
	4	②전통 음식의 분류별 특징					
	5	③궁중의 식생활 문화와 상차림 4)수업방법: 강의 및 질의응답, 토론					
제 3 주	1	1)강의주제: 골동반, 아욱국				-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	2)강의목표: 밥류, 국류 이해하기					
	3	3)강의 세부 내용 ①물의 량과 불의 세기조절을 통한 밥 짓기					
	4	②고명과 나물의 손질법과 비빔장의 농도 익히기					
	5	③아욱 손질법과 된장을 이용한 국물내기 4)수업방법: 강의 및 실습					
제 4 주	1	1)강의주제: 규아상, 석류탕, 풋고추조리개				-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함	
	2	2)강의목표: 계절별 만두류, 조림에 대한 이해 3)강의 세부 내용 ①만두피 반죽 및 속 재료 준비					

	3	②만두 종류별 성형하기	
	4	③꽃고추 전처리 및 조림 시 불세기 조절	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 5 주	1	1)강의주제: 궁중떡볶이, 과강회	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표: 떡을 이용한 볶음 및 강회의 특징 이해	
	3	3)강의 세부 내용 ①현떡을 부드럽게 처리하는 방법	
	4	②부재료손질, 간장소스 비율, 볶음의 특징 ③강회의 부재료 손질 및 결들임 소스	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 6 주	1	1)강의주제: 모듬전	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 <과제1>(4인1팀) 3첩 반상차림 구현(7점)
	2	2)강의목표: 전의 재료 다루기 및 지짐	
	3	3)강의 세부 내용 ①전감의 재료별 기초손질 방법	
	4	②부침의 기름의 양과 불세기 조절 ③결들이는 소스의 비율	
	5	4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 7 주	1	1)강의주제: 준치만두, 어알탕	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표: 만두피의 종류 및 생선을 이용한 맑은탕	
	3	3)강의 세부 내용 ①만두피의 다양성	
	4	②생선살과 육류 배합을 통한 만두소 ③만두성형 및 찌기	
	5	④생선완자반죽과 성형 및 육수내기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 8 주	1		필기시험 -객관식 10문항(각1점) -단답형 7문항(각2점) -주관식 2문항(각3점) -총30점
	2		
	3	중간고사	
	4		
	5		
제 9 주	1	1)강의주제: 계감정, 두부선	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표: 감정의 특징 및 찜의 이해	
	3	3)강의 세부 내용 ①계 손질방법 및 비린성분 제거방법	
	4	②감정의 특징 이해 ③두부와 닭고기 비율 및 찌는 요령	
	5	④오방색의 다채로운 고명 준비 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 10 주	1	1)강의주제: 월과채, 낙지전골	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
	2	2)강의목표: 숙채류 및 전골의 이해	
	3	3)강의 세부 내용 ①찰전병 반죽 및 처리	
	4	②월과(호박) 손질 및 절임을 이용한 볶음 ③낙지 손질 및 다채로운 채소 준비	
	5	④전골육수 내기 4)수업방법 : 강의 및 실습	
제 11 주	1	1)강의주제: 맥적, 삼색나물	-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여
	2	2)강의목표: 직화구이법, 숙채류 이해 3)강의 세부 내용	

	3	①돼지고기 연육 및 양념				
	4	②석쇠를 이용한 직화구이법				
	5	③다양한 색상과 향을 지닌 나물의 양념				
		4)수업방법 : 강의 및 실습				피드백 함
제 12 주	1	1)강의주제: 도미면				
	2	2)강의목표: 생선을 주재료로 한 전골의 이해				
	3	3)강의 세부 내용				
	4	①도미 손질하는 방법 및 포 뜨는 방법				
	5	②전골 육수 만들기 ③부재료 준비하여 끓여내기				
		4)수업방법 : 강의 및 실습, 기능평가				-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함 <과제2> 조리기초 기능평가(실기-8점)
제 13 주	1	1)강의주제: 면신선로				
	2	2)강의목표: 면을 이용한 전골의 이해				
	3	3)강의 세부 내용				
	4	①양지머리와 사태를 이용한 육수 맛내기				
	5	②다채로운 전골재료의 손질과 양념 ③신선로를 이용한 담기, 내용물과 국물 비율				
		4)수업방법 : 강의 및 실습				-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
제 14 주	1	1)강의주제: 김부각, 매듭자반				
	2	2)강의목표: 마른찬에 대한 이해				
	3	3)강의 세부 내용				
	4	①풀을 썬어 김에 처리하는 방법(부각의 특징 이해)				
	5	②건조정도 및 튀김의 온도 조절 ③건다시마 손질방법과 이를 이용한 자반				
		4)수업방법 : 강의 및 실습				-주교재, 위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품 등을 체크하여 피드백 함
제 15 주	1					
	2					
	3		기말고사			
	4					
	5					실기시험
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타 (수업참여도)	합 계	비 고
30%	30%	15% (1차 7%, 2차 8%)	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>

4인 조별과제(7점) - 3첩 반상차림의 구현(표지, 레시피, 메뉴 설명 및 소감, 10페이지 내외)

<과제2>

조리기초 기능평가(8점) - 해당 주차에 개인별 기능평가(실기) 실시

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.