

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	한식조리실습 I	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	5시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>1. 한국음식의 개요와 특징을 알아보고 주식과 부식의 분류에 대해 습득한다.</p> <p>2. 반상차림, 장국상차림, 죽상차림, 주안상차림, 교자상차림, 다과상차림 등의 한국음식의 상차림의 특징과 구성에 대해 이해한다.</p> <p>3. 한국음식에서 기본적으로 사용되어지는 다양한 양념의 종류와 사용방법을 습득하고 다채로운 고명에 대해 이해하고 만드는 방법을 익힌다.</p> <p>4. 한국음식 조리에서 사용되는 재료를 이해하고 재료별 기본 썰기에 대해 습득한다.</p> <p>5. 한국음식에서 사용되는 조리기구와 도구의 올바른 사용법을 익힌다.</p> <p>6. 밥류, 죽류, 만두류, 찌개 및 전골류, 찜 및 선류, 조림 및 초류, 전 및 적류, 구이 및 볶음류, 생채 및 숙채류, 장아찌류, 김치류, 후식류의 학습을 통해 다양한 조리법에 대해 이해 및 기초조리작업을 수행할 수 있다.</p> <p>7. 수행에 필요한 조리원리를 이해하고 기술을 적용할 수 있도록 하여 한식조리기능사 자격취득에 토대를 마련하고 한식주방에서 기본적으로 요구되는 기초조리능력을 배양하고 조리기술인으로서의 마음가짐과 자세를 갖춘다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	한국음식의 기본	저자	김재환 외	출판사	백산출판사	출판년도	2015
부교재 (참고문헌)	최신한식조리 기능사	저자	김재환 외	출판사	효일출판사	출판년도	2013
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 및 특징과 분류 2)강의목표 : 한국음식의 이해 및 실습 진행 방법 3)강의세부내용				-강의계획서 프린트물 -시청각 강의, 빔프로젝트 -주교재 p12-14	
	2	①한국음식의 개요 및 특징 ②한국음식의 분류(주식과 부식)					
	3	③실습 시 안전수칙, 개인위생 및 환경위생 관리 4)수업방법 : 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1)강의주제 : 한국음식의 상차림 2)강의목표 : 한국음식의 시식과 절식, 양념 및 고명 3)강의세부내용				-주교재 p22-30 -시청각 강의, 빔프로젝트	
	2	①한국음식의 전통 상차림 ②시식, 절식의 개념 및 구분					
	3	③각종 양념별 계량법 및 조리기구 사용법 4)수업방법 : 강의 및 질의응답, 토론					
제 3 주	1	1)강의주제 : 한국음식 고명, 조리도 다루기				-주교재 p30, 140	

	2	2)강의목표 : 오방색 고명, 여러 가지 모양 썰기, 조리도 관리 3)강의세부내용 ①황, 백 달걀지단 부쳐 다양한 모양의 고명 만들기 ②미나리초대 만들기 ③무생채 만들기(채 썰기, 다지기) ④칼 갈기	-위생복, 조리도구, 숯돌 -표준 레시피 작성
	3	4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습	
제 4 주	1	1)강의주제 : 죽류, 조림류, 숙채류 2)강의목표 : 장국죽, 두부조림, 오이채 볶음 3)강의세부내용	-주교재 p42, 102 -위생복, 조리도구
	2	①물과 전분의 비율 조절 및 죽의 전분호화 ②두부성형, 수분제거 후 지짐(기름의 양, 불의 세기 조절) ③조림장의 양념의 비율 및 불의 세기 조절	-실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함
	3	④오이 돌려깎이, 삼투압 이용한 절임, 고온단시간 가열 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	-표준 레시피 작성
제 5 주	1	1)강의주제 : 밥류, 생채류, 찌개류 2)강의목표 : 콩나물밥, 더덕생채, 두부젓국찌개 3)강의 세부 내용	-주교재 p42, 102 -위생복, 조리도구
	2	①채소를 곁들인 밥의 쌀과 물의 비율과 불 조절 ②더덕의 껍질제거 방법과 쓴맛제거, 생채 양념 비율 ③굴의 해감제거 방법과 젓국으로 간하여 끓이는 법	-실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함
	3	④찌개의 건더기와 국물의 비율 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	-표준 레시피 작성
제 6 주	1	1)강의주제 : 밥류, 김치류 2)강의목표 : 비빔밥, 오이소박이 3)강의 세부 내용	-주교재 p38, 172 -위생복, 조리도구
	2	①불린 쌀과 밥물량의 비율 ②다양한 나물 손질 및 고명 준비 ③비빔장(약고추장)의 농도와 맛내기	-실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함
	3	④오이 소금절임 및 김치 소 양념 비율 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	-표준 레시피 작성
제 7 주	1	1)강의주제 : 숙채류, 구이류 2)강의목표 : 잡채, 제육구이 3)강의 세부 내용	-주교재 p150, 128 -위생복, 조리도구
	2	①갓은 부재료의 특징별 손질법 및 간하기 ②황, 백 지단 고명 준비 ③돈육 성형 및 연육 방법 ④석쇠를 이용한 직접구이 방법 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	-실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함
	3	<과제 제출> ①주제: 한식의 다양한 전통상차림의 종류 및 특징 ②목표: 한식 전통상차림 연구를 통해 한국음식의 다양성과 한국의 식문화를 이해한다. ③평가(7점): 개별 레포트 - 세부평가항목: 제출일 준수, 내용 충실도 (주제와 내용의 명확성, 결론의 논리성 등), 레포트 형식	-표준 레시피 작성 <과제 제출>
제 8 주	1	중간고사	
	2	-객관식 10문항(각1점) -주관식 단답형 7문항(각2점) -주관식 기술형 2문항(각3점) -총30점	필기시험
	3		
제 9 주	1	1)강의주제 : 찜류, 전류	-주교재 p88, 114

	2	2)강의목표 : 돼지갈비찜, 표고전 3)강의 세부 내용 ①돼지갈비 핏물제거 및 연육 방법 ②갈비양념 비율 및 찜의 불의 세기 조절 ③건포고 손질 및 밑간하기 ④소고기와 두부의 손질 및 비율, 초간장 비율 ⑤전 부침의 기름의 양, 불의 세기 조절 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	-위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함 -표준 레시피 작성
제 10 주	1	1)강의주제 : 만두류, 장아찌류 2)강의목표 : 만둣국, 오이숙장아찌 3)강의 세부 내용	-주교재 p50,168 -위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함 -표준 레시피 작성
	2	①만두피 반죽과 숙성 및 성형하기 ②만두소에 들어가는 부재료 손질 및 양념 ③우육을 이용한 육수 만들기	
	3	④오이 성형 및 절임 정도, 부재료와의 조화, 볶음 방법 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	
제 11 주	1	1)강의주제 : 볶음류, 숙채류 2)강의목표 : 오징어 볶음, 칠절판 3)강의 세부 내용 ①오징어 손질 및 칼집 넣기 ②볶음 양념 비율 및 농도 ③주재료, 부재료, 양념장 볶는 순서 ④밑전병 만들어 갖은 재료와 곁들이는 방법 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성, 수시 기능 평가	-주교재 p138, 152 -위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함 -표준 레시피 작성
	2		
	3	<수시 기능평가> ①주제: 채소썰기, 지단고명을 완성하시오. ②목표: 조리 기초기능 향상 ③평가(8점): 실기 테스트 - 세부평가항목: 칼다루기의 숙련도, 모양과 크기의 균일성, 지단 기름의 양과 불 조절능력, 조리위생 평가	
제 12 주	1	1)강의주제 : 전류, 전골류 2)강의목표 : 생선전, 소고기전골 3)강의 세부 내용	-주교재 p112, 84 -위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함 -표준 레시피 작성
	2	①동태의 위생처리, 석장쓰기, 생선포 떼서 밑간 ②부침 옷 입혀 지져내는 방법(기름의 양, 불의 세기) ③전골의 육수 내기	
	3	④다양한 재료 손질하여 끓여내기 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	
제 13 주	1	1)강의주제 : 떡류, 음정류, 다과 2)강의목표 : 화전, 배숙, 매작과 3)강의 세부 내용	-주교재 p182, 186, 196 -위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함 -표준 레시피 작성
	2	①참쌀가루 익반죽하여 떡 성형하기 ②설탕시럽 만들기, 고명 얹어 지져내기 ③배 손질하여 통후추 처리, 생강을 이용한 음료 만들기 ④밀가루 반죽, 숙성, 성형 및 튀기기(튀김의 온도, 기름 양)	
	3	⑤시럽농도 및 버무리는 요령, 잣가루 고명 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성	
제 14 주	1	1)강의주제 : 김치류, 적류 2)강의목표 : 보쌈김치, 화양적 3)강의 세부 내용	-주교재 p170, 124 -위생복, 조리도구 -실습준비 및 진행 과정, 완성작품을 체크하여 피드백 함 -표준 레시피 작성
	2	①해산물 손질하여 김치 소 만들기 ②배추를 절여 보쌈 하는 방법	
	3	③오방색에 맞는 다양한 재료 손질 및 익힘	

		④꼬지에 끼워 잣가루 만들어 뿌려내기 4)수업방법 : 강의, 시연 및 실습, 개별 레시피 작성 기 말 고 사	
제 15 주	1	①주제: 한식조리실습작품 중 한 가지를 선정하여 주어진 시간 내에 요구사항을 준수하여 작품완성	실 기 시 험 총 30점
	2	②목표: 한식조리실습 성취도 향상 ③평가:	
	3	- 작품성(완성도, 플레이팅, 관능요소-색, 향, 맛, 식감 등)10점 - 전문성(조리과정의 숙련도-칼 다루기, 재료 다루기, 불조절능력, 작업의 동선, 제출시간 준수등)12점 -위생 (개인위생 및 작업대 위생관리)8점	

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	수시기능평가	수업참여도	출 결	합 계
30%	30%	7%	8%	5%	20%	100 %

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의(질의/응답)20%, 실기실습 80%
- 음식 만들기 위한 설명을 하고 만드는 과정을 시연 후 각자 실습한다.
- 만드는 과정 점검과 완성작품 평가한다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 한식조리실습 I 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의교재 관련 공지: 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 수시 기능평가, 과제물, 수업참여도, 출석 평가 등

<과제>

- 개별 과제(7점): 한식의 다양한 전통상차림의 종류 및 특징에 대해 조사하시오.
(표지, 목차, 참고문헌 첨부. A4용지 10장 이내)

<수시 기능평가>

- 개별 실기평가(8점): 해당 주차에 개인별 기능 실기평가 실시

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 : 고급 한식 레스토랑 및 한식주방에서 필요한 기본이론 및 실기실습 능력을 함양하여 주방에서 발생할 수 있는 문제해결능력을 배양함
- 직무응용능력 : 한식조리 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 수업에 접목시켜 직무문제해결 능력을 높임 (안전사고/가스사고 등)
- 전공실무능력 : 한식조리기능사 자격증 취득은 물론, 향후 한식 조리장 또는 유사한 환경에서의 전문성을 높임