

수업계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

결	전공주임	교학부장
재		

1. 강의개요							
학습과정명	향토음식조리실습	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>전통한국음식의 근원이 되는 각 지방 향토음식의 역사와 유래를 고찰하고 각 도의 의례음식, 시절음식 및 큰 상, 각 지방의 연회식과 다과, 향토 고유의 김치와 별미음식, 주식과 부식, 후식의 특징을 이론과 실습을 통해 체계적이면서 심도 있게 학습하여 조리 방법을 진수받을 수 있도록 한다. 이를 위해 본 교과목에서는 한 민족이나 지역을 알릴 수 있는 대표적인 문화의 수단인 향토음식의 형성과 특징, 고문헌에 나타난 각 지역의 향토 음식, 서울, 경기도, 강원도, 충청도, 전라도, 경상도, 제주도, 황해도, 평안도, 함경도 등 각 지역의 특징, 특산물, 음식축제와 향토음식에 대해 실습한다. 지역에 따른 역사, 지리, 기후적 특징과 음식문화의 연관성을 통하여 독특한 음식 문화를 계승할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	전통 향토음식	저자	전정원 외 7인	출판사	교문사	출판년도	2010년
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 [2] 강의목표 : 향토음식의 이해			<ul style="list-style-type: none"> 강의계획서 배부 Beam Project orientation 강의교안 조리도구 / 위생복 		
	2	[3] 강의세부내용: ㉞ 한국음식의 기원에 대한 설명					
	3	㉞ 한식의 우주론[오방색과 오미] ㉞ 이증성의 음식문화[밥과 반찬의 조화]					
	4	㉞ 지역별 기후 및 조리법에 대한 이해 ㉞ 지역별 특산품에 대한 이해					
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답 / 동영상 시청					
제 2 주	1	[1] 강의주제 : 강원도, 서울 지역음식실습, 향토음식의 특징			<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 P62, P108, p156 Beam Project 조리도구 / 위생복 [과제1차, 2차 공지] 		
	2	[2] 강의목표 : 끈드레밥, 들깨미역국, 굴깍두기					
	3	[3] 강의세부내용 : ㉞ 서울, 강원도 음식의 발달 ㉞ 실습재료 설명 및 효능 ㉞ 실습조리 설명 및 시연					
	4	㉞ 각 개인 실습 지도 및 평가 ㉞ 향토음식의 특징					
	5	[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가					
제 3 주	1	[1] 강의주제 : 평안도 지역음식실습, 향토음식문화			• 강의교안		

제 4 주	2	[2] 강의목표 : 김치밥, 빈자병(녹두전), <u>오이양배추김치</u>	<ul style="list-style-type: none"> P65, p137 Beam Project 조리도구 / 위생복
	3	[3] 강의세부내용 ㉞ 평안도 음식의 특징 ㉞ 실습재료 설명 및 궁합 ㉞ 실습조리 설명 및 시연 ㉞ 각 개인 실습 지도 및 평가 ㉞ 지역별, 계절별 향음식문화	
	4	[4] 수업방법 : 강의 및 실습 / 실습평가	
	5	[1] 강의주제 : 경기 지역음식실습, 재료에 따른 향토 음식	
	1	[2] 강의목표 : 조랭이떡국, 너비아니, <u>매운고추소박이</u>	
2	[3] 강의세부내용 ㉞ 경기지역 음식 이야기 ㉞ 실습재료 설명 및 궁합 ㉞ 실습조리 설명 및 시연 ㉞ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉞ 재료에 따른 전통 향토음식		
3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가		
4	[1] 강의주제 : 전라도, 제주도 지역음식실습, 향토음식의 양념, 고명		
5	[2] 강의목표 : 전주비빔밥, 고사리전, <u>양파김치</u>	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p67, P133 Beam Project 조리도구 / 위생복 	
2	[3] 강의 세부 내용 ㉞ 전라도 지역 음식 이야기 ㉞ 실습재료 설명 및 궁합 ㉞ 식습 조리설명 및 시연 ㉞ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉞ 향토음식의 양념과 고명		
3	[4] 수업방법 : 강의 및 실습 / 동영상 시청		
4	[1] 강의주제 : 전라도 지역음식실습, 향토음식[전골류, 밥류]		
5	[2] 강의목표 : 각색전골, 감자밥, <u>천경채김치</u>		<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 P113, P61 Beam Project 조리도구 / 위생복 [과제1차 제출] : 향토음식의 역사 고찰
2	[3] 강의세부내용: ㉞ 지역 음식 이야기 ㉞ 실습재료 설명 및 궁합 ㉞ 식습 조리설명 및 시연 ㉞ 각 개인 실습지도 및 평가 ㉞ 밥, 죽, 국밥류의 향토음식		
3	[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가		
4	[1] 강의주제 : 경상도 지역음식실습, 향토음식[밥류, 국류]		
5	[2] 강의목표 : 햇제사밥, 다슬기해장국, <u>부추김치</u>	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 P69, p109 Beam Project 조리도구 / 위생복 	
1	[3] 강의세부내용: ㉞ 경상도 지역 음식 이야기 ㉞ 실습재료 설명 및 궁합		
2	[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가		
3	[1] 강의주제 : 평안도 지역음식실습, 향토음식문화		
4	[2] 강의목표 : 김치밥, 빈자병(녹두전), <u>오이양배추김치</u>		

	5	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 식습조리 설명 및 시연 ㉔ 각 개인 실습 지도 및 평가 ㉔ 떡국, 만두, 면류의 향토음식 <p>[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가</p>	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 단답식12점, 서술식9점, (총30점)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	<p>[1] 강의주제: 경상도 지역음식실습, 향토음식[죽류, 전류]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • P121, p132 • Beam Project • 조리도구 / 위생복
	2	<p>[2] 강의목표: 호박범벅, 고기전, <u>오이소박이물김치</u></p>	
	3	<p>[3] 강의세부내용: ㉔ 경상도 지역 음식 이야기</p>	
	4	<p>㉔ 실습재료 설명 및 공합</p> <p>㉔ 식습조리 설명 및 시연</p>	
	5	<p>㉔ 각 개인 실습지도 및 평가</p> <p>㉔ 탕, 찌개, 전류류의 향토음식</p> <p>[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가</p>	
제 10 주	1	<p>[1] 강의주제: 강원도 지역음식실습, 향토음식[밥류, 전류]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p123, p131, p60 • Beam Project • 조리도구 / 위생복 • [과제2차, 수시평가] 각 지역의 알려지지 않은 향토음식 고찰
	2	<p>[2] 강의목표: 오징어순대, 감자전, 강냉이밥, <u>오이소박이</u></p>	
	3	<p>[3] 강의세부내용: ㉔ 강원도 지역 음식 이야기</p>	
	4	<p>㉔ 실습재료 설명 및 공합</p> <p>㉔ 식습조리 설명 및 시연</p>	
	5	<p>㉔ 각 개인 실습지도 및 평가</p> <p>㉔ 구이, 적, 전류의 향토음식</p> <p>[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가</p>	
제 11 주	1	<p>[1] 강의주제: 충청도 지역음식실습, 향토음식[전류, 찜류]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p134, p119 • Beam Project • 조리도구 / 위생복
	2	<p>[2] 강의목표: 고추장떡, 떡찜, <u>케일김치</u></p>	
	3	<p>[3] 강의세부내용: ㉔ 충청도 지역 음식 이야기</p>	
	4	<p>㉔ 실습재료 설명 및 공합</p> <p>㉔ 식습조리 설명 및 시연</p>	
	5	<p>㉔ 각 개인 실습지도 및 평가</p> <p>㉔ 생채, 숙채류의 향토음식</p> <p>[4] 수업방법 : 강의 및 실습 / 동영상시청</p>	
제 12 주	1	<p>[1] 강의주제: 제주도 지역음식실습, 향토음식[전골류]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • P, p115 • Beam Project • 조리도구 / 위생복
	2	<p>[2] 강의목표: 어복쟁반, <u>시금치김치</u></p>	
	3	<p>[3] 강의세부내용: ㉔ 제주도 지역 음식 이야기</p>	
	4	<p>㉔ 실습재료 설명 및 공합</p> <p>㉔ 식습조리 설명 및 시연</p>	

	5	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 각 개인 실습지도 및 평가 <p>[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가</p>						
제 13 주	1	<p>[1] 강의주제: 향토음식실습보고서, 알려지지 않은 향토음식</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • Beam Project • 조리도구 / 위생복 					
	2	<p>[2] 강의목표: 연양불고기, 원산해물잡채, <u>간단과김치</u></p>						
	3	<p>[3] 강의세부내용: ㉔ 지방색을 가진 향토 음식 알아보기</p>						
	4	<p>㉔ 향토음식 설명 및 토론</p> <p>㉔ 실습조리 설명</p>						
	5	<p>㉔ 각 개인 지도 및 평가</p> <p>[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가</p>						
제 14 주	1	<p>[1] 강의주제: 알려지지 않은 향토음식 실습 및 발전방안</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • P169, P185 • Beam Project • 조리도구 / 위생복 					
	2	<p>[2] 강의목표: 쇠머리떡, <u>과일물김치</u>, <u>매밀전병(총떡)</u></p>						
	3	<p>[3] 강의세부내용: ㉔ 식재료 확인</p>						
	4	<p>㉔ 조리기구 확인</p> <p>㉔ 실습재료 설명</p>						
	5	<p>㉔ 실습조리 설명 및 시연</p> <p>㉔ 각 개인 실습지도 및 평가</p> <p>[4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 실습 / 실습평가</p>						
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 준비성 및 위생상태6점, 안전관리4점, 조리기술11점, 완성도9점. (총30점) 					
	2							
	3							
	4							
	5							
5. 성적평가 방법								
	중간고사	기말고사	과 제 물	수시평가	출 결	기 타	합 계	비 고
	30%	30%	10%	5 %	20%	5%	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 질의/응답, 발표 및 토론) 30%, 실기실습 70% 				
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 오리엔테이션 : 향토음식조리실습 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의 사항 전달 • 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지 • 강의교재 관련 공지: 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명 • 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 실습평가, 수업참여도 평가 등 • <과제1> 개별과제 - 각 지역의 알려지지 않은 향토음식을 발굴 조사. • <과제2> 개별과제 - 향토음식조리실습 보고서 (첨부 : 레시피 작성 및 사진첨부 할 것) 				
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)								

- 실무적응능력 : 각 지방에서 생산 되는 특산물의 특징 및 효능 요리법에 대해 학습하고 향토음식에 대한 이론과 실습을 통해 스킬을 함양.
- 직무응용능력 : 각 지방에서 행해지는 통과례에 대해 알아보고 그 당시 사용하던 요리법과 음식 저장법에 대하여 학습하고 전통음식을 발전 계승할 수 있는 다양한 사례를 발굴하여 수업에 접목시켜 직무해결 능력을 배양.
- 전공실무능력 : 알려지지 않은 향토음식과 활성화되지 않은 향토음식의 고찰을 통해서 한국 음식이 발전 할 수 있는 계기를 마련하고 더 나아가 알려지지 않은 우리의 음식을 발전시키고 전문성을 높임