

〈 IV-3〉 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	양식조리실습 II	학점	3	교강사명	신영철 외 5명	교강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	1~4조리실& 1~11강의실	수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>경제의 급속한 성장과 국민소득 수준향상으로 외식산업의 비약적인 발전과 함께 양식조리는 팔목할 만한 성장을 거두었다. 지금 사회는 사회전반에 걸친 고용불안정, 소득감소에 따라 과거와는 달리 보다 신중하고 새로운 소비형태의 양식조리가 필요한 시점이라고 할 수 있다. 이러한 시대적 배경에 비추어 호텔이나 외식산업에 있어서도 양식조리를 소비자 입장에서 고찰해 볼 필요가 있다.</p> <p>따라서 서양요리의 기초이론과 전문지식을 바탕으로 실무적인 기술과 기능을 연마함으로써 더욱 현장 감각에 익숙하고 유능한 조리사의 능력을 습득하도록 한다. 이를 위해 본 교과목은 보다 전문적이고 현장감 있는 채소조리방법, 전채요리, 샐러드, 수프, 쇠고기 요리, 돼지고기, 양고기 및 송아지 요리, 가금류 요리 등을 실습한다. 양식조리가 전시적인 효과보다는 각 업장에서 고객에게 제공 될 수 있는 조리방법과 우리나라 현실에 맞는 재료의 선택으로 현장 근무자들이라면 누구나 이해될 수 있도록 할 것이며, 서양 기초 및 고급조리를 바탕으로 허브와 향신료의 조리에서의 역할을 이해하고, 기술을 요하는 고급 요리의 실습을 통하여 조리인의 능력과 기술을 개발할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 고급서양요리/지구문화사/오석태외 4/2014							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 오리엔테이션 및 양식조리실습 II의 전반적 개요 설명</li> <li>●강의목표:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-강의계획서의 이해를 통해 수업준비에 만전을 기할 수 있다.</li> <li>-</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-강의계획서 및 강의방법 등 설명</li> <li>- 다른 주의사항, 안전예방수칙, 수업전개방식에 따른 전체적인 설명</li> <li>-레포트 설명</li> <li>-평가기준 공개</li> </ul> </li> <li>●수업방법: 강의 및 질의 응답</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>● 강의계획서 배부 및 설명</li> <li>● 수시평가 및 과제 설명                             <ul style="list-style-type: none"> <li>-수시평가: 5점</li> </ul> </li> <li>● -수시평가 주차: 5주차</li> <li>● 과제제출: 10주차제출</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 야채조리방법</li> <li>●강의목표: 야채조리방법을 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 야채 씻는 방법 익히기</li> <li>- 야채의 맛, 영양, 색, 형태를 살려 익히기</li> <li>- 야채의 크기, 모양을 살려 자르기</li> <li>- 야채의 맛, 색상, 결합조직 등을 고려하여 조리하기</li> </ul> </li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 10-36</li> <li>● 과제부여 : 국내 외식산업의 양식조리 소비시장 특성파악과 현재 변화되고 있는 양식조리메뉴의 현황에 관한</li> </ul>	

	수업방법: 강의 시연 및 실습	보고서 3)개별 실습 후 평가
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 에피타이저 I</li> <li>●강의목표: 육류와 가금류를 이용하여 에피타이저를 만들 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 에피타이저의 의미</li> <li>- 에피타이저에 사용되는 육류의 부위 및 조리방법</li> <li>- 에피타이저에 사용되는 가금류의 부위별 특징 및 조리방법</li> <li>- 버섯과 달팽이에 치즈를 얹어 구운 돼지 안심</li> <li>- 적포도 샴페인 젤리와 거위간</li> </ul> </li> <li>●수업방법: 강의 시연 및 실습</li> </ul>	1)주차별 학습자료: 주교재 P41~60 2)수업기자재: 조리도구 3)개별 실습 후 평가
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 에피타이저 II</li> <li>●강의목표: 어패류와 야채를 이용하여 에피타이저를 만들 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생선의 훈제, 양파와 백포도주를 곁들인 찜, 날것에 양념을 가하여 사용하는 탈탈, 저온에서 구운 것 등의 조리법</li> <li>- 어패류의 냉동, 냉장의 방법을 적절하게 이용하는 선도 유지하는 방법</li> <li>- 에피타이저로 사용하기 위한 야채의 품질, 크기, 모양, 조리방법, 영양, 색상 등을 고려한 선별법</li> <li>- 신선한 참치 탈탈과 벨루가 캐비아 팀발</li> <li>- 베이질을 곁들인 오븐에 말린 토마토와 관자</li> </ul> </li> <li>●수업방법: 강의 시연 및 실습</li> </ul>	1)주차별 학습자료: 주교재 P63-100 2)수업기자재: 조리도구 3)개별 실습 후 평가
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 샐러드 I</li> <li>●강의목표: 각종 식재료를 활용한 샐러드를 만들 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 샐러드의 어원</li> <li>- 샐러드에 사용되는 다양한 재료와 조리방법</li> <li>- 샐러드드레싱의 농도, 재료의 선택, 시간, 비율 등을 고려한 조리방법</li> <li>- 토마토와 오이에 페타치즈를 가미한 샐러드</li> <li>- 쿠스쿠스에 말린 살구, 생강을 곁들인 샐러드</li> </ul> </li> <li>●수업방법: 강의 시연 및 실습</li> </ul>	1)주차별 학습자료: 주교재 P104-122 2)수업기자재: 조리도구 3)개별 실습 후 평가 4)수시평가 실시
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 샐러드 II</li> <li>●강의목표: 각종 식재료를 활용한 샐러드를 만들 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 단순샐러드와 복합샐러드 조리방법</li> <li>- 샐러드의 색, 맛, 영양의 조화를 이루기 위한 조리 방법</li> <li>- 샐러드 재료 손질의 조리방법</li> <li>- 오븐에 구운 비트와 양념에 버무린 양파샐러드</li> <li>- 구운 가지와 피망, 마늘을 섞은 시실리안식 샐러드</li> </ul> </li> <li>●수업방법: 강의 시연 및 실습</li> </ul>	1)주차별 학습자료: 주교재 P124-148 2)수업기자재: 조리도구 3)개별 실습 후 평가
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 수프요리 I</li> <li>●강의목표: 수프를 부드럽게 조리할 수 있다</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수프의 기원</li> <li>- 수프의 종류</li> <li>- 수프를 만들기 위한 기구들</li> </ul> </li> </ul>	1)주차별 학습자료: 주교재 P151-172 2)수업기자재: 조리도구 3)개별 실습 후 평가

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사용되는 재료</li> <li>- 수프를 만드는 기초기술</li> <li>- 커리엔더향을 결들인 당근과 오렌지수프</li> <li>- 연어수프와 야패피클</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<p>●강의주제: 수프요리 II</p> <p>●강의목표: 수프를 부드럽게 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수프의 기원</li> <li>- 수프의 종류</li> <li>- 수프를 만들기 위한 기구들</li> <li>- 수프에 사용되는 재료</li> <li>- 수프를 만드는 기초기술</li> <li>- 해안스타일 해물수프</li> <li>- 생선컨넬을 결들인 콘소메</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 P174-188</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제10 주	<p>●강의주제: 주요리 I</p> <p>●강의목표: 각종 육류를 이용하여 메인요리를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메인요리 제조를 위한 기구</li> <li>- 메인요리 제조를 위한 재료선택</li> <li>- 메인요리 제조를 위한 기초기술</li> <li>- 메인요리에 사용되는 일반적인 육류</li> <li>- 쇠안심구이와 버섯소스</li> <li>- 바비큐 폭 핫칠리소스</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 P192-222</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)과제물 제출기간</p> <p>4)개별 실습 후 평가</p>
제11 주	<p>●강의주제: 주요리 II</p> <p>●강의목표: 각종 육류를 이용하여 메인요리를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메인요리 제조를 위한 기구</li> <li>- 메인요리 제조를 위한 재료선택</li> <li>- 메인요리 제조를 위한 기초기술</li> <li>- 메인요리에 사용되는 일반적인 육류</li> <li>- 꿀과 향신료에 구운 돼지안심</li> <li>- 야채로 속을 채운 닭가슴살</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 P224-232</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제12 주	<p>●강의주제: 주요리 III</p> <p>●강의목표: 각종 육류를 이용하여 메인요리를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메인요리 제조를 위한 기구</li> <li>- 메인요리 제조를 위한 재료선택</li> <li>- 메인요리 제조를 위한 기초기술</li> <li>- 메인요리에 사용되는 일반적인 육류</li> <li>- 향초를 결들인 오리가슴살과 셀러드</li> <li>- 허브필로 싸서 구운 양 안심</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 P234-242</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제13 주	<p>●강의주제: 주요리에 사용되는 어패류</p> <p>●강의목표: 각종 어패류를 활용하여 주요리를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 P244-280</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 구조</li> <li>- 어패류의 종류</li> <li>- 어패류의 유통형태</li> <li>- 어패류에 대한 영양평가</li> <li>- 생선손질방법</li> <li>- 기본적인 생선 손질방법</li> <li>- 갑각류 손질법</li> <li>- 농가식 샐러드를 곁들인 호주산 바닷가재</li> <li>- 커피향을 곁들인 과자구이와 콘케이</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>					
제14 주	<p>●강의주제: 주요리에 사용되는 간편한 소스</p> <p>●강의목표: 육류, 가금류, 생선을 위한 소스를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 육류를 위한 소스</li> <li>- 가금류를 위한 소스</li> <li>- 생선을 위한 소스</li> <li>- 레몬버터 소스를 곁들인 포치한 가자미</li> <li>- 개살로 속을 채운 닭요리에 레몬소스</li> </ul>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 P282~290</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>					
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 교강사는 수업시간 전에 강의 준비를 마무리하고 정시에 출결상황을 파악하여 개별학생의 출결 상황에 대해 지속적으로 관리한다.</li> <li>- 교강사는 기본기를 실습위주의 수업으로 진행하며 현장근무 시 적응력을 향상시킬 수 있도록 자세히 설명하고 시연 실습함을 원칙으로 한다.</li> <li>- 교강사는 전공학생에게 식재료 준비과정, 식재료손질, 조리도구 다루기를 체계적으로 지도한다.</li> <li>- 교강사는 전공학생에게 위생, 안전을 세밀하게 지도한다.</li> <li>- 교강사는 실습 진행 시 전공학생에게 개별적으로 조리과정을 지도한다.</li> <li>- 교강사는 전공학생에게 지각, 조퇴, 결석에 대한 중요성을 강조하여 출석 관리를 철저히 한다.</li> <li>- 교강사는 실기 중심의 강의에는 반드시 시연을 실시하고 실습 내용에 대한 질의, 응답을 통해 전공 학부생의 이해도를 확인한다.</li> <li>- 교강사는 결석 학생에게 개별연락을 취하여 지속적인 관심과 수업참여도를 높인다.</li> <li>- 교강사는 지속적인 상담을 통하여 전공수업의 흥미를 높이도록 지도한다.</li> </ul>							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 정기평가 기간 : 7주차, 15주차</li> <li>- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 5주차(수시평가 실시-필기시험 5문항 5점) 10주차(레포트 제출하기-국내 외식산업의 양식조리 소비시장 특성파악과 현재 변화되고 있는 양식조리 메뉴의 현황에 관한 보고서(총 10점)</li> <li>- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)</li> <li>- 각종 요리 대회의 견학을 통하여 전공분야의 실력을 향상시킨다.</li> <li>- 이태리레스토랑을 방문하여 시식하고, 이태리 음식의 종류, 플레이팅, 테이블셋팅 방법을 습득한다.</li> </ul>							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 오븐에 구운 비트와 양념에 머무린 양파샐러드- 즙이 빠지지 않게 익히는, 비트 곱기의 해결방법-비트는 깨끗이 씻어 껍질째 통으로 호일로 사서 굽는다</li> </ul>							

- 스타일 해물스프 스타크을 맑게 하는 방법- 구운 계와 볶은 채소를 넣고 끓인 후 10분간 둔 후 위쪽 맑은 스타크만 국자로 떠서 조리한다

- 생선 퀴네를 곁들인 콘소메에 퀴네를 모양 있고 깨끗하게 만드는 방법- 수저로 생선살을 모양 잡을 때 수저에 물을 묻힌 후 퀴네 모양을 잡으면 깨끗하게 모양이 나온다

9. 강의유형

이론중심( ), 토론, 세미나 중심( ), 실기 중심( ), 이론 및 토론/세미나 병행( ),

이론 및 실험/실습 병행( ), 이론 및 실기 병행( ○ )