

학습과정의 수업계획서

1. 강의개요						
학습과목명	일식조리실습 I	학점	3	교·강사명	나정숙 외5명	교·강사 전화번호
강의시간	5시간	강의실	1~4,6조리실	수강대상	호텔조리	E-mail
2. 교과목 학습목표						
<p>본 과목은 일본요리의 일반적인 분류별 조리법의 특징을 파악하고 일식에 대한 이해와 실기를 통한 기초적인 기능을 습득하여 일식조리사의 기본적인 자질을 배양하는데 그 목적이 있다.</p> <p>일본요리의 특징인 소재 본래의 맛과 멋을 내부로부터 이끌어 내기위하여, 소재의 맛과 색을 살려내어 섬세한 감각의 그릇과 조화를 이루어 내는 능력을 배양한다</p> <p>일본요리의 분류, 일본요리의 주방 조직 및 직무분담 포지션에 따른 업무, 일본조리도와 조리 기구, 일본요리의 도구 및 식재료, 조미료, 다시마의 재료와 기본 다시, 회석요 리와 다양한 일본요리인 진미요리, 전체요리, 국물 요리, 생선회, 조림요리, 구이요리, 찜 요리, 튀김요리, 초밥요리, 초회, 무침요리, 냄비요리 등을 실습하여 일본요리의 기본적인 기술을 습득하고 조리기술을 개발할 수 있다.</p>						
3. 교재 및 참고문헌						
주 교 재 : Chef' s일식 복어조리/ 정태철, 이종필, 조성현 / 백산출판사 / 2016						
부 교 재 : 최신일본요리 / 성기협, 문승권, 박종희, 이정기, 송병구 / 백산출판사 /2015						
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"> ●강의주제: 일본요리의 이해 및 특징 I ●강의목표: 일본요리의 분류 및 특성을 이해하고 일본주 방의 조직 및 직무분담에 대해 설명할 수 있다. 일본요리의 식재료와 조미료에 대해 학습한다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -일본요리의 분류 및 특성 -일본주방의 조직 및 직무분담 -일본요리의 식재료와 조미료 					과제제출 및 수행 방법 설명
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 일본요리의 기초실기 ●강의목표: 일본요리의 기본이 되는 자르고 깎는 기술을 익혀 식재료를 여러 모양으로 표현할 수 있다. 일본요리의 기본다시와 소스를 만들 수 있다. 일식도구의 사용법 및 관리를 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -일본요리의 기본 썰기 방법 -일본요리의 기본이 되는 다시의 의미, 종류, 제조과정 -일본요리의 소스의 종류, 제조법, 활용법, 변천과정 -일식도구의 분류, 사용, 관리, 보관 					
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 무침, 초회요리 만들기 ●강의목표: 일본요리에서 전체 요리로 사용되는 무침, 초회요리를 만들 수 있다. 해산물의 기초 손질을 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 문어초회는 문어의 손질법과 물결무늬 저미는법, 양념초 만드는 법을 통해 완성할 수 있다. - 해삼초회는 해삼 손질법, 양념초 제조하여 담는법, 야꾸미 만들어 구성하는 법을 통해 완성할 수 있다. - 갑오징어명란무침은 갑오징어 전처리법, 명란 손질 법과 무침양념 제조법을 익힌 후 만들 수 있다. 					

	수업방법 : 이론, 시연, 실습, 토론포럼회	
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 찜요리, 달걀요리 만들기 ●강의목표: 조리법 ‘찜’ 을 이용한 요리를 만들 수 있다. 식재료 ‘달걀’ 을 활용한 기본 요리를 만들 수 있다. 패류의 기초손질과 고명, 부재료의 조리법에 맞추어 전처리할 수 있다. ●강의세부내용: - 대합술찜은 조개류 손질법, 부재료구성하기, 찜양념의 제조 및 찜 조리법 습득, 폰즈만들기로 완성할 수 있다. - 달걀찜은 찜요리에 맞는 재료 전처리, 찜 조리법 특성상의 불세기 및 시간조절, 고명의 구성 및 손질 등을 통해 만들 수 있다. - 달걀말이는 달걀물에 첨가되는 부재료의 준비, 불의 세기조절을 익히고, 일정부분 구운 뒤 모양잡기를 습득하여 완성할 수 있다. 	
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 찜, 조림요리 만들기 ●강의목표: 식재료 ‘도미(생선)’ 를 이용하여 생선의 손질법과 이를 응용한 요리를 만들 수 있다. 조리법 ‘찜’ 을 이용한 요리를 만들 수 있다. 조리법 ‘조림’ 을 이용한 요리를 만들 수 있다. ●강의세부내용: - 도미술찜은 도미(생선)의 기초손질법, 술찜용 전처리법, 일식데코레이션 기술 연마, 찜 조리법 특성상의 불조절능력을 통해 완성할 수 있다. - 도미조림은 도미(생선)의 기초 손질법, 조림용 재료 전처리법, 조림 양념 제조법, 조림시 재료의 형태유지, 조림 조리법의 색상과 윤기 표현법을 습득하여 만들 수 있다. 	
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 냄비요리 만들기 ●강의목표: 일본요리 중 냄비요리를 설명하고 만들 수 있다. 용도에 맞게 국물을 우려낼 수 있다. 재료의 특성에 적합한 냄비를 선택하고 사용할 수 있다. ●강의세부내용: - 도미냄비는 냄비요리에 적합한 도미손질법, 부재료 손질 및 데코레이션, 국물내는 법을 통해 완성할 수 있다. - 꼬치냄비는 가다랑어포와 다시마의 선별방법과 다시추출방법, 초간장과 양념 조리법, 꼬치재료 손질 및 구성을 습득하여 만들 수 있다. - 모듬냄비는 해산물, 야채 등 각종 재료의 전처리법, 부재료의 데코레이션 구성, 요세나베다시 제조법을 익혀 완성할 수 있다. 	
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 국물요리 만들기 ●강의목표: 일본요리 중 국물요리를 만들 수 있다. 물의 온도에 따라 국물재료를 넣는 시점을 알 수 있다. 국물재료의 종류에 따라 우려내는 시간을 조절할 수 있다. ●강의세부내용: - 도미머리맑은국은 도미(생선)의 국물요리용 손질 법, 불순물과 비란내 없이 맑게 끓이는 법, 고명재료의 손질을 통해 만들 수 있다. - 대합맑은국은 신선한 조개류 재료의 감별법, 조개류의 해감법, 맑은 국물을 내기 위한 불조절과 시간조절을 익혀 완성할 수 있다. 	조별과제제출 현대 일본의 관동 및 관서지역의 식사형태 및 식생활의 변천과정에 관한 조사(5점)
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 구이요리 만들기 ●강의목표: 각종 주재료를 이용하여 구이요리를 만들 수 있다. 생선 및 육류를 구이요리에 적합하게 손질할 수 있다. 각종 주재료에 양념을 가미하여 절임(밀간)을 할 수 있다. ●강의세부내용: - 삼치소금구이는 구이에 맞는 생선손질법, 꼬치를 이용한 구이법, 불조절 능력, 부재료의 선택 및 손질방법을 익혀 완성할 수 있다. - 소고기간장구이는 구이용 육류 손질법, 육류 밀간 법, 양념간장 제조법, 완벽하게 익히지 않는 불조절법을 통하여 만들 수 있다. - 전복머리구이는 전복 손질법, 주재료와 부재료를 함께 부는 조리법, 부재료 볶음시 	

	<p>재료별 투입시점 조절, 요리가 완성 되었을 때의 식감을 살리는 법을 습득하여 만들 수 있다.</p>	
제10 주	<p>●강의주제: 튀김요리 만들기</p> <p>●강의목표: 식재료에 맞는 튀김반죽의 농도 조절 방법, 기름의 양, 온도 조절 방법을 설명할 수 있다. 식재료의 밀간과 시간조절, 양념 비율 조절할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: - 모듬튀김은 야채와 새우등 주재료를 튀김용으로 손질하는 법, 튀김옷을 만들어 바삭하게 튀기는 법, 튀김소스제조법을 통해 완성할 수 있다. - 쇠고기양념튀김은 쇠고기 손질법, 부재료 전처리법, 적당한 온도에서 튀기는 조리법, 데코레이션용 당면튀김을 만들어 완성할 수 있다. - 튀김두부는 연두부 형태를 유지하며 튀김법, 튀김다시(텐다시) 제조법, 고명 만드는 법을 습득하여 완성할 수 있다.</p>	
제11 주	<p>●강의주제: 회 요리 만들기</p> <p>●강의목표: 생선을 횡감으로 손질할 수 있다. 부재료(쓰마, 갱)의 종류와 조리기술을 설명할 수 있다. 손질한 횡감의 살을 일정한 두께로 회 뜰 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: - 생선 모듬회는 각종생선(참치, 광어, 도미, 학꽂치)손질법, 횡감용 살의 수분 제거 방법, 부재료 야채(깻잎, 무, 오이, 당근)전처리 및 손질법, 무 갱을 써는 법, 접시를 선택하는 방법과 데코레이션 법을 익혀서 완성할 수 있다.</p>	
제12 주	<p>●강의주제: 밥류요리 만들기</p> <p>●강의목표: 일본요리의 주식이 되는 밥류요리를 만들 수 있다. 밥에 각종 주 재료와 소스를 얹어내는 덮밥요리를 만들 수 있다. 쌀의 선별 법과 물과 불조절을 통한 밥 짓기를 할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: - 쇠고기덮밥은 물과 불조절을 통한 밥짓기, 덮밥요리의 특성에 맞게 손질한 재료, 덮밥용 양념간장(돈부리다시) 제조법, 하리노리 만드는 법을 통해 만들 수 있다. - 김초밥은 밥에 초밥초를 배합한 초밥제조, 김초밥에 사용되기에 적합한 손질법, 밑 재료 준비 후 한번에 말아 모양을 잡아 완성한다.</p>	<p>개별 과제제출 일식조리의 계절별 식재료 조사(10점)</p>
제13 주	<p>●강의주제: 면류요리 만들기</p> <p>●강의목표: 면류요리 조리 방법을 설명할 수 있다. 국물 우려내는 방법을 설명할 수 있다. 면 삶는 방법을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: - 메밀국수는 소바면 삶는 법, 소바다시 제조법, 야꾸미 구성 및 만드는 법을 익혀서 완성할 수 있다. - 우동볶음은 우동면 삶는 법, 해산물 손질법, 야채 솔질 법, 볶음소스 제조법, 볶음 순서를 숙지하여 만들 수 있다.</p>	
제14 주	<p>●강의주제: 초밥요리 만들기</p> <p>●강의목표: 일본요리 중 인기있는 메뉴 중 하나인 초밥요리를 만들 수 있다. 밥 짓는 방법을 설명할 수 있다. 식자재(생선 및 해산물) 조리 방법을 설명할 수 있다. 재료의 혼합 방법을 설명할 수 있다. 참치의 종류와 부위, 처리 방법을 설명할 수 있다. 초밥용 생선살의 수분제거 방법을 설명할 수 있다. 초밥용 쌀 씻는 방법을 설명할 수 있다. 초밥조리 방법을 설명할 수 있다. 패류 기초손질 방법을 설명할 수 있다. 초밥용 쌀의 선별 능력을 설명할 수 있다. 고추냉이 농도와 양을 조절하는 방법을 설명할 수 있다. 초밥 쥐는 방법을 설명할 수 있다. 초밥 초 만드는 방법을 설명할 수 있다. 기본 썰기와 모양 썰기 방법을 설명할 수 있다. 조리기물 선별 방법을 설명할 수 있다. 초밥 데코레이션 방법을 설명할 수 있다. 초밥의 종류에 따른 결들임 선택 방법을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: - 생선초밥은 밥짓는 법, 초밥초를 섞어 초밥 만드는 법, 생선 및 해산물을 손질하여 준비하는 법, 초생강 제조하는 법, 와사비를 만들고 초밥을 쥐는 법을</p>	

	<p>통해 초밥을 만들 수 있다.</p> <p>- 참치김초밥은 초밥용 밥을 준비하는 법, 참치를 해동시키는 법, 초밥의 모양과 양을 조절하는 법, 참치김초밥의 싸는 법을 습득하여 완성할 수 있다.</p>						
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	레포트	출결	수업기여도	합계	비고	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
- 강의 :							
1) 전문성을 요구하는 일본요리 학습을 위해 가장 기초가 되는 재료 손질과 재료 준비를 기반으로 좀 더 폭넓게 파생되는 요리를 강의함으로써 학생들에게 전반적인 일식요리를 알 수 있고 일본요리의 조미료 사용법, 다시종류, 기본 썰기 종류를 이론 교육을 실시하여 이해도를 높일수 있다							
일본요리의 기본 기초 지식과							
2) 외날 칼의 이점과 사용방법에 관하여 학습시키며 살아있는 여러 가지 수산물 재료를 활용하여 각 재료에 맞는 조리법을 알 수 있다.							
- 실습 :							
1) 기본다시를 뽑아봄으로서 가쓰오부시 와 다시마의 사용법과 기준점을 이해할 수 있다.							
2) 일식 외날 칼의 사용 방법과 생선의 오로시하는 방법, 패류를 손질하는 방법 등을 알 수 있다.							
3) 재료를 사용하여 각기 다른 조리법 젠사이, 사시미, 무시모노, 니모노, 아게모노, 스노모 노, 고향 등의 계절별 코스 조리법을 이해하고 실습 할 수 있다.							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차							
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 :							
7주차 조별과제제출 :현대 일본의 관동 및 관서지역의 식사형태 및 식생활의 변천과정에 관한 조사(5점)							
12주차 개별과제제출 : 일식조리의 계절별 식재료 조사(10점)							
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
1. 냉동 참치 해동 시 변색							
냉동 참치 해동 시 10% 정도의 소금물에 담구어서 물기 제거 후 냉장해동하면 변색방지.							
2. 가쓰오다시가 맑게 나오지 않을 경우							
가쓰오다시는 물이 충분히 끓은 후에 찬물을 살짝 넣어서 80℃ 정도의 온도에 맞추어서 가쓰오부시를 넣고 가쓰오가루가 충분히 가라앉은 후에 걸러서 맑게 만든다.							
3. 조개 해감 시 모래가 많이 나오는 경우(탁한국물)							
조개는 사용하기 전날에 5~10% 정도의 소금물에 동전이나 쇠 종류를 담구어서 충분히 해감 시킨 후 서로 두들겨서 자갈소리가 나는 것만 사용하면 맑은 국물을 얻을 수 있다.							
4. 새우튀김의 새우의 허리가 굽어질 경우							
배 쪽에 꼬지를 꽂아서 사용하거나 배 쪽에 3~4회 칼집을 넣어서 눌러서 허리를 펴서 사용하면 된다.							
5. 김초밥, 롤을 자를 때 흩어지는 경우							
김초밥과 롤을 만든 후에 랩을 살짝 두른 후에 자르면 흩어지지 않게 자를 수 있다.							
9. 강의유형							
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(),							
이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행(○)							