

강의계획서

2020학년도 2학기

교수학습센터

교과목명	한식조리 I						
담당교수	최수남	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	"한국음식의 특징 및 분류, 시절식, 상차림, 양념과 고명 등 한국음식의 이론적 기초를 익혀 한국 음식의 정체성을 심어주고, 조리실습의 기본자세와 한국음식의 기초조리기술을 숙지하여 한식 조리전문인력을 양성하는데 목표를 둔다"						
교재	[주교재]		상담시간	월	13:30 ~ 15:30		
	한식의 미학[최은희 외][백산출판사][2017]			화	10:00 ~ 16:00		
	[참고도서]			수			
	기초한국음식의 이해[최은희 외 3인][백산출판사][2019] 아름다운 한국음식 300선[윤숙자 외][지구문화사][2008]			목	13:00 ~ 14:30		
				금	10:00 ~ 16:00		
장비 및 도구	빙프로젝트, 컴퓨터 작업대, 가스,도마, 후라이팬 등의 조리도구						
재료 및 자료	ppt자료, 동영상자료 주차별 식재료						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	수업시간에 완성한 요리 포트폴리오(레시피북) 작성			포트폴리오 법	7	10	
	실기시험으로 완성된 작품의 맛, 향, 온도, 형태, 위생에 대하여 평가한다.			실기시험법	10		
중간고사	한국음식 개관, 조리법, 음식문화에 대하여 이론시험을 실시한다.			서술형시험	8	30	
기말고사	실기시험으로 완성된 작품의 맛, 향, 온도, 형태, 위생에 대하여 평가한다.			실기시험법	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정 제시					10	
사이버강의	서술형 시험(퀴즈)				14	20	
교수학습계획							
교수학습법	플립 러닝		활용중심수업(시연)				

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	한국음식의 개관 및 조리법을 익힌다. 개인위생, 주방기기사용법, 안전보건교육	[안전교육] 이론 - 한국음식 개관 1, 개인위생, 주방기기 사용법, 안전보건교육	
2주	한국음식의 개관 및 한식의 조리법, 고명, 양념을 익힌다.	이론 - 한국음식개관 2한국음식의 조리법, 양념과 고명, 칼갈기	
3주	한식에 사용되는 고명손질하기와 재료썰기법을 익힌다	재료썰기(채썰기, 마름모꼴썰기, 어슷썰기, 반달썰기, 은행잎썰기 등), 고명손질하기(달걀지단, 미나리초대, 완자, 버섯손질하기, 견과류 손질하기)	
4주	죽 끓이기	실습 - 전복죽, 호박죽, 무생채	
5주	밥짓기	실습 -골동반, 콩나물밥, 탕평채	
6주	면류조리하기	실습 - 해물육수 만들기 , 잔치국수, 칼국수	
7주	국, 탕 조리하기	실습 - 무맑은장국, 만둣국	
8주	[중간고사] 숙채조리하기	[중간고사] 실습 - 잡채, 칠절판	
9주	초/ 조림조리하기	실습 -전복초, 흥함초, 고등어조림	
10주	볶음조리하기	실습 - 오징어볶음, 멸치볶음, 제육볶음	
11주	선/찜조리하기	실습 - 갈비찜, 달걀찜, 오이선	
12주	구이조리하기	실습 - 더덕구이, 너비아니구이, 북어구이	
13주	적조리하기	실습 - 산적, 지짐누름적, 화양적	
14주	전조리하기	실습 - 생선전, 감자전	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	이론-한국음식개관1,개인위생,주방기기사용법,안전보건교육		
2	2	한국음식의개관및한식의조리법,고명,양념을익힌다.		
3	3	한식에사용되는고명손질하기와재료썰기법을익힌다		
4	4	죽끓이기-전복죽,호박죽		
5	5	밥짓기-골동반,콩나물밥		
6	6	면류조리하기-해물육수만들기,잔치국수		
7	7	국탕조리하기-육류를이용한육수만들기,소고기무국		
9	8	숙채조리하기-잡채,시금치나물		
10	9	초조리하기-전복초,홍합초		
11	10	볶음조리하기-오징어볶음		
12	11	찜조리하기-갈비찜		
13	12	구이조리하기-더덕구이,너비아니구이		
14	13	적조리하기-산적,지짐누름적		
15	14	전조리하기-생선전		

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A (매우 우수): 30% 이내 / B (우수): 40% 이내 / C (양호) / D, F (미흡)
공지사항	<ul style="list-style-type: none"> - 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 자석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)

강의계획서

2020학년도 2학기

교수학습센터

교과목명	한식조리 I						
담당교수	최수남	휴대폰	010-8946-5825	이메일	snchoi@daelim.ac.kr		
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	2(2)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	"한국음식의 특징 및 분류, 시절식, 상차림, 양념과 고명 등 한국음식의 이론적 기초를 익혀 한국음식의 정체성을 심어주고, 조리실습의 기본자세와 한국음식의 기초조리기술을 숙지하여 한식조리전문인력을 양성하는데 목표를 둔다"						
교재	[주교재]		상담시간	월	13:30 ~ 15:30		
	한식의 미학[최은희 외][백산출판사][2017]			화	10:00 ~ 16:00		
	[참고도서]			수			
	기초한국음식의 이해[최은희 외 3인][백산출판사][2019] 아름다운 한국음식 300선[윤숙자 외][지구문화사][2008]			목	13:00 ~ 14:30		
				금	10:00 ~ 16:00		
장비 및 도구	빙프로젝트, 컴퓨터 작업대, 가스,도마, 후라이팬 등의 조리도구						
재료 및 자료	ppt자료, 동영상자료 주차별 식재료						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	수업시간에 완성한 요리 포트폴리오(레시피북) 작성			포트폴리오 법	7	10	
	실기시험으로 완성된 작품의 맛, 향, 온도, 형태, 위생에 대하여 평가한다.			실기시험법	10		
중간고사	한국음식 개관, 조리법, 음식문화에 대하여 이론시험을 실시한다.			서술형시험	8	30	
기말고사	실기시험으로 완성된 작품의 맛, 향, 온도, 형태, 위생에 대하여 평가한다.			실기시험법	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정 제시					10	
사이버강의	서술형 시험(퀴즈)				14	20	
교수학습계획							
교수학습법	플립 러닝		활용중심수업(시연)				

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	한국음식의 개관 및 조리법을 익힌다. 개인위생, 주방기기사용법, 안전보건교육	[안전교육] 이론 - 한국음식 개관 1, 개인위생, 주방기기 사용법, 안전보건교육	
2주	한국음식의 개관 및 한식의 조리법, 고명, 양념을 익힌다.	이론 - 한국음식개관 2한국음식의 조리법, 양념과 고명, 칼갈기	
3주	한식에 사용되는 고명손질하기와 재료썰기법을 익힌다	재료썰기(채썰기, 마름모꼴썰기, 어슷썰기, 반달썰기, 은행잎썰기 등), 고명손질하기(달걀지단, 미나리초대, 완자, 버섯손질하기, 견과류 손질하기)	
4주	죽 끓이기	실습 - 전복죽, 호박죽, 무생채	
5주	밥짓기	실습 -골동반, 콩나물밥, 탕평채	
6주	면류조리하기	실습 - 해물육수 만들기 , 잔치국수, 칼국수	
7주	국, 탕 조리하기	실습 - 무맑은장국, 만둣국	
8주	[중간고사] 숙채조리하기	[중간고사] 실습 - 잡채, 칠절판	
9주	초/ 조림조리하기	실습 -전복초, 흥합초, 고등어조림	
10주	볶음조리하기	실습 - 오징어볶음, 멸치볶음, 제육볶음	
11주	선/찜조리하기	실습 - 갈비찜, 달걀찜, 오이선	
12주	구이조리하기	실습 - 더덕구이, 너비아니구이, 북어구이	
13주	적조리하기	실습 - 산적, 지짐누름적, 화양적	
14주	전조리하기	실습 - 생선전, 감자전	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	이론-한국음식개관1,개인위생,주방기기사용법,안전보건교육		
2	2	한국음식의개관및한식의조리법,고명,양념을익힌다.		
3	3	한식에사용되는고명손질하기와재료썰기법을익힌다		
4	4	죽끓이기-전복죽,호박죽		
5	5	밥짓기-골동반,콩나물밥		
6	6	면류조리하기-해물육수만들기,잔치국수		
7	7	국탕조리하기-육류를이용한육수만들기,소고기무국		
9	8	숙채조리하기-잡채,시금치나물		
10	9	초조리하기-전복초,홍합초		
11	10	볶음조리하기-오징어볶음		
12	11	찜조리하기-갈비찜		
13	12	구이조리하기-더덕구이,너비아니구이		
14	13	적조리하기-산적,지짐누름적		
15	14	전조리하기-생선전		

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A (매우 우수): 30% 이내 / B (우수): 40% 이내 / C (양호) / D, F (미흡)
공지사항	<ul style="list-style-type: none"> - 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 자석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)