

# 강의계획서

2021학년도 1학기

교수학습센터

교과목명	한식조리 II						
담당교수	최수남	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심		학점(시수)	3(3)	
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무	한식조리사(주방 장포함)		70	10	5	5	10
수업목표	한국음식의 정수라고 할 수 있는 궁중음식과 발효음식, 향토음식을 배우고 익힘으로 고유한 음식 문화를 이어가며 한국인의 정체성을 높인다. 또한 조리과학적으로 영양적으로 훌륭한 우리의 음식을 고유의 조리법으로 전수 하여 한국음식의 맥을 이어갈 한식전문조리사를 양성할 수 있도록 한다.						
교재	[주교재]		상담시간	월			
	한식미학[최은희 외][백산출판사][2015]			화	14:00 ~ 17:00		
	[참고도서]			수			
				목	10:00 ~ 17:00		
	한국음식 300선[전통음식연구소][질시루][2008]			금			
장비 및 도구	작업대, 가스, 도마, 후라이팬 등						
재료 및 자료							
평가계획							
평가항목	평가내용				평가방법	평가지기	평가비중 (100%)
수행평가	포트폴리오 제작(레시피북)				포트폴리오 법	7	10
	실기시험으로 작품의 맛, 향, 온도, 형태, 위생에 대하여 평가한다.				현장작업법	11	
중간고사	한국음식의 조리법과 음식문화에 대하여 이론시험을 실시한다.				서술형시험	8	30
기말고사	실기시험으로 작품의 맛, 향, 온도, 형태, 위생에 대하여 평가한다.				포트폴리오 법	15	30
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름						10
사이버강의	서술형시험(퀴즈)					14	20
교수학습계획							
교수학습법	플립 러닝		강의중심수업(강의)		활용중심수업(시연)		

## ▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	안전의 생활화 고착 및 화상예방법, 안전에 관한 표식과 게시물, 조리도구 사용시 안전수칙 및 안전화 착용의 중요성, 가스사용에 관한 사전 안전 확보, 화재발생시 대피요령과 응급조치 요령	[안전교육] [인성교육 실시]	
2주	한식 위생관리는 음식조리 작업에 필요한 위생 관련지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있는 능력을 키운다	이론강의	
3주	김치조리	시연 후 실습 통배추김치, 보쌈수육	
4주	한식 면류조리	시연 후 실습 규아상, 편수, 행적	
5주	한식 찌개조리	시연 후 실습 계감정, 구운 모듬 버섯밥	
6주	한식 전골조리	시연 후 실습 두부전골, 애호박전	
7주	한식 찜, 선조리	시연 후 실습 연저육찜, 오징어순대	
8주	[중간고사]	[중간고사]	
9주	한식 전, 적조리	시연 후 실습 녹두빈대떡, 육전, 사슬적	
10주	한식 속채조리	비연 후 실습 삼색밀전병, LA갈비구이	
11주	한식 볶음조리	시연 후 실습 낙지볶음, 쇠고기편채말이	
12주	한식 구이조리	시연 후 실습 매적, 황태구이	
13주	한식 튀김조리하기	시연 후 실습 부각만들기, 능이버섯떡갈비	
14주	한과조리하기	시연 후 실습 약과, 쌀강정	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

## ▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	궁중음식의 역사와 특징		
2	2	한국 발효음식의 역사와 특징		
3	3	김치조리- 통배추김치		
4	4	한식 면류조리- 규아상, 편수		
5	5	한식 찌개조리 - 계감정		
6	6	한식 전골조리- 두부전골		
7	7	한식 찜 선조리 -연자육찜		
9	8	한식 전 적조리 - 녹두빈대떡, 육전		
10	9	한식 전 적조리 - 사슬적, 행적		
11	10	한식 속채조리- 삼색밀전병말이		
12	11	한식 볶음조리 - 닭지볶음		
13	12	한식 구이조리 - 떡갈비구이		
14	13	한식 튀김조리 - 부각만들기		
15	14	한과조리- 약과만들기		

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A+ : 15%이내, A(A+포함) : 35%이내, A~B : 75%이내
공지사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다.</li> <li>- 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다.</li> <li>- 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.</li> </ul>
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 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등 )