

2021년도 1학기 강의 계획서

교과목명	한국조리	교과목코드	790045(1)	주관학과(부)	식품영양학전공
이수구분	전선	학점/이론/실습	2-0-4	강의요일/시간	(수 2A,2B,3A,3B,4A,4B,5A,5B N3-116)

담당교수	이호진	연구실 전화		핸드폰	
		이메일			

수업운영방식					
교과목 개요	한국 음식의 조리법과 조리원리를 이해하고, 조리법을 특색을 파악하여 실생활 조리에 응용할 수 있도록 한다.				
교과목 교육목표1	한국 조리의 기본적인 원리를 설명 할 수 있다.				
교과목 교육목표2	한국 조리의 기본적인 원리를 적용하여 한국 음식을 조리 할 수 있다.				
교과목 교육목표3	다양한 종류의 한국 음식을 실제로 조리 할 수 있다.				
전공역량	식품관리전문역량(40%) 푸드서비스전문역량(30%) 식생활문제해결능력(10%) 식생활공동체함양능력(10%) 식생활융합소통능력(10%)				
역량별학습목표	[1.식품관리전문역량] 식품의 특성을 이해하고, 이를 식품산업에 적용, 활용할 수 있다. [3.푸드서비스전문역량] 푸드서비스 시스템을 이해하고, 이를 푸드서비스 현장에서 활용할 수 있다. [4.식생활문제해결능력] 문제 상황이 발생하였을 경우, 창조적이고 논리적인 사고를 통하여 이를 올바르게 인식하고 적절히 해결할 수 있다. [5.식생활공동체함양능력] 다양한 인간관계와 사회적 상황 속에서 공동의 목표를 달성하기 위해 필요한 협력, 중재, 리더십 능력을 갖춘다. [6.식생활융합소통능력] 다른 사람이 뜻한 바를 파악하고, 자기가 뜻한 바를 글과 말을 통해 정확하게 전달할 수 있다.				
대표전공능력/ 핵심역량	식품관리전문역량	연계성	푸드서비스전문역량		

구분	도서명	저자명	출판사
주교재	한국산업인력공단		
참고서적	과학으로 풀어 쓴 식품과 조리원리, 이해하기 쉬운 조리과학, The Professional Chef 8th	이주희 외, 송태희 외.	교문사, 교문사, John Wiley & Sons Inc
참고서적2			
참고서적3			
참고서적4			
선수과목			
강의진행방법	1. 이론 및 실습(실용중요성 부여) - 다만 수업 전 (1-2주) : 조리 동영상 시청(e-campus 내 컴퓨터 및 영상) & zoom 실시간 수업 참여(이론 설명) - 다만 수업 후 (3-4주) : 조리 동영상 및 조리 시청(e-campus 내 컴퓨터 및 영상) & 다만 수업 참여(실용 조리 실사) 2. 모교사 (8주 : 3-4주) - 다만 수업 후, 조식한 조리 요리를 대량 모교사 직원에게 e-campus 내 교내 게시판에 올림 3. 중간고사(2주) : 이론 시험 4. 기말고사(2주) : 실기 시험		
산학 공동운영	아니오	현업 기관명	
장애학생편의 제공안내	장애학생은 본 수업과 관련하여 본인 희망 시 수업도우미 및 학습지원을 위한 조정(강의자료 사전제공, 과제 및 평가 시간 조정, 시험 시간 연장 등)이 가능하오니, 필요한 학생은 수강신청 전, 후 담당 교수님 및 장애학생지원센터(☎ 849-1496)에서 상담하여 주시기 바랍니다.		

수업 평가 방법

순서	도구명	반영율%	평가내용
1	과제	15%	실습 보고서 6회에 대한 평가 실시(2.5점 * 6회) [평가기준] 1. 제출 여부 : 기한 내 제출 시 '상', 기한 이후 1주일 이내 제출 시 '중', 미제출 시 '하' 2. 내용 구성 : 레시피, 조리방법 설명, 조리 tip, 느낀점 및 개선점 작성 시 '상', 위 4개 평가 기준 중 1개 누락 시 '중', 2개 이상 누락 시 '하'
2	출석	15%	[대면 수업 이전] e-campus 내 조리 동영상 시청 & zoom 실시간 수업 출석, [대면 수업 이후] e-campus 내 조리 동영상 미리 시청, 대면 수업 출석
3	태도	10%	실습 태도 평가 (1. 복장 : 앞 막힌 신발, 긴 바지, 가운 착용, 2. 손톱 매니큐어 및 스티커 부착 여부 및 악세사리 미착용 여부, 3. 개인 복장 단정(긴머리 정리 등))
5	시험(중간)	20%	이론 시험
6	시험(기말)	40%	실기 시험(실습 시간에 수행한 한국 음식 중 2가지 메뉴에 대해 랜덤으로 평가 실시), 평가 기준(메뉴 당 50점 만점) 1. 위생상태 및 안전관리(5점), 2. 조리기술(30점), 3. 작품평가(15점)

교과목학습성과

전공능력 평가도구		
역량번호	역량명	역량평가방법
1	식품관리전문역량	위생 및 안전 영역
3	푸드서비스전문역량	조리기술 영역
4	식생활문제해결능력	실습 보고서
5	식생활공동체함양능력	실습 태도
6	식생활융합소통능력	실습 보고서

전공능력과 전공교과목간 연계성

역량번호	역량명	연계성
1	식품관리전문역량(40)	1. 식재료 위생관리(교차오염 방지, 식재료 위생관리, 정리정돈), 2. 조리자 안전(복장, 태도 등)
3	푸드서비스전문역량(30)	1. 외관(크기, 색, 양 등), 2. 용도에 맞는 손질 및 조리법 준수, 3. 조리정도(익힘 정도, 적절한 조리도구 사용 등)
4	식생활문제해결능력(10)	내용 구성(레시피, 조리방법 설명 작성)
5	식생활공동체함양능력(10)	실습 태도 평가 (1. 복장 : 앞 막힌 신발, 긴 바지, 가운 착용, 2. 손톱 매니큐어 및 스티커 부착 여부 및 악세사리 미착용 여부, 3. 개인 복장 단정(긴머리 정리 등))
6	식생활융합소통능력(10)	내용 구성(조리 tip, 느낀점 및 개선점 작성)

인증학습성과

순서	교과목학습성과내용	평가도구
No data have been found.		

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
1주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 조리의 기초(물과 불의 기능)에 대해 설명할 수 있다. 2. 학습 내용 - 수업 오리엔테이션, 조리의 기초(물과 불의 기능) 등 3. 학습 방법 - 수업 오리엔테이션, 조리의 기초(물과 불의 기능)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표 - 재료썰기 & 무생채를 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 재료썰기 & 무생채 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 재료썰기(39분), 무생채(15분) 조리방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실형 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
2주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 조리의 기초(식재료별 계량 방법)에 대해 설명할 수 있다. 2. 학습 내용 - 조리의 기초(식재료별 계량 방법) 등 3. 학습 방법 - 조리의 기초(식재료별 계량 방법)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표 - 비빔밥(밥짓기) & 흥합초를 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 비빔밥(밥짓기) & 흥합초 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 비빔밥(밥짓기)(41분) & 흥합초(16분) 조리방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실형 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
3주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 조리의 기초(재료 씻기 및 썰기)에 대해 설명할 수 있다. 2. 학습 내용 - 조리의 기초(재료 씻기 및 썰기) 등 3. 학습 방법 - 조리의 기초(재료 씻기 및 썰기)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표	

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
		- 탕평채 & 장국죽을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 탕평채 & 장국죽 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 탕평채(46분) & 장국죽(21분) 조리 방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
4주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 조리의 기초(습열 및 건열조리)에 대해 설명할 수 있다. 2. 학습 내용 - 조리의 기초(습열 및 건열조리) 등 3. 학습 방법 - 조리의 기초(습열 및 건열조리)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표 - 겨자채 & 육회를 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 겨자채 & 육회 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 겨자채(50분) & 육회(26분) 조리 방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
5주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 쌀 조리 시 과학적 원리(호화 단계)에 대해 설명할 수 있다. 2. 학습 내용 - 쌀 조리 시 과학적 원리(호화 단계) 등 3. 학습 방법 - 쌀 조리 시 과학적 원리(호화 단계)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표 - 미나리강회 & 오징어볶음을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 미나리강회 & 오징어볶음 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 미나리강회(44분) & 오징어볶음(30분) 조리 방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
6주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 쌀 조리 시 과학적 원리(노화, 호정화, 당화)에 대해 설명 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 쌀 조리 시 과학적 원리(노화, 호정화, 당화) 등 3. 학습 방법 - 쌀 조리 시 과학적 원리(노화, 호정화, 당화)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표 - 생선양념구이 & 두부조림을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 생선양념구이 & 두부조림 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 생선양념구이(25분) & 두부조림(39분) 조리 방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
7주차	강의주제 및 내용	[강의식 수업 : ZOOM 실시간 수업] 1. 학습 목표 - 밀가루 조리 시 과학적 원리(글루텐의 점탄성)에 대해 설명 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 밀가루 조리 시 과학적 원리(글루텐의 점탄성) 등 3. 학습 방법 - 밀가루 조리 시 과학적 원리(글루텐의 점탄성)에 대한 강의, 질의응답 등 [실습 동영상 시청 : e-campus 내 조리 영상 탑재] 1. 학습 목표 - 화양적 & 지짐누름적을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 - 화양적 & 지짐누름적 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 - 화양적 & 지짐누름적(67분) 조리 방법 설명, 조리영상 시청, 질의응답(카카오톡 활용) 등	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재	[Zoom 실시간 수업] - 개인용 온라인 기기&ZOOM, [실습 동영상-VOD 시청] 온라인 동영상 강의 (http://ecampus.ut.ac.kr)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
8주차	강의주제 및 내용	중간고사(이론 시험)	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
9주차	강의주제 및 내용	[블렌디드러닝수업 1차 시] - 온라인(수업 전 미리 영상 학습) + 오프라인(실습) 수업 1. 학습 목표 - 육원전 & 완자탕을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 : 육원전 & 완자탕 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 3-1. 온라인 수업 - 수업 전 미리 육원전(35분) & 완자탕(26분) 조리 동영상 각각 시청 후, 조리 순서와 방법을 요약 3-2. 오프라인 수업 - 교수자의 별도의 설명 없이 육원전 & 완자탕 조리 실습 - 교수자는 개인별 조리 지도 실시 3-3. 수업 후 활동 - 육원전 & 완자탕에 대한 실습 보고서 작성 후 제출 (e-campus 내 과제 제출) - 온라인 동영상 반복 시청 및 조리 연습(복습) 실시	
	과제/실험 및 실습계획	실습 후 보고서 작성 : 기준(제출여부, 내용구성)에 따라 평가 실시	
	기자재	[온라인 수업(조리영상 시청)] -개인용 온라인 기기, [대면 수업(실습)] - 조리복, 안전화, 앞치마, 조리기기	
	혁신수업방법	블렌디드러닝	건축학전공(SPC)
10주차	강의주제 및 내용	[블렌디드러닝수업 2차 시] - 온라인(수업 전 미리 영상 학습) + 오프라인(실습) 수업 1. 학습 목표 - 칠절판 & 도라지생채를 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 : 칠절판 & 도라지생채 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 3-1. 온라인 수업 - 수업 전 미리 칠절판(51분) & 도라지생채(11분) 조리 동영상 각각 시청 후, 조리 순서와 방법을 요약 3-2. 오프라인 수업 - 교수자의 별도의 설명 없이 칠절판 & 도라지생채 조리 실습 - 교수자는 개인별 조리 지도 실시 3-3. 수업 후 활동 - 칠절판 & 도라지생채에 대한 실습 보고서 작성 후 제출 (e-campus 내 과제 제출) - 온라인 동영상 반복 시청 및 조리 연습(복습) 실시	
	과제/실험 및 실습계획	실습 후 보고서 작성 : 기준(제출여부, 내용구성)에 따라 평가 실시	
	기자재	[온라인 수업(조리영상 시청)] -개인용 온라인 기기, [대면 수업(실습)] - 조리복, 안전화, 앞치마, 조리기기	
	혁신수업방법	블렌디드러닝	건축학전공(SPC)
11주차	강의주제 및 내용	[블렌디드러닝수업 3차 시] - 온라인(수업 전 미리 영상 학습) + 오프라인(실습) 수업 1. 학습 목표 - 표고전 & 풋고추전을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 : 표고전 & 풋고추전 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 3-1. 온라인 수업 - 수업 전 미리 표고전(24분) & 풋고추전(37분) 조리 동영상 각각 시청 후, 조리 순서와 방법을 요약 3-2. 오프라인 수업	

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
		- 교수자의 별도의 설명 없이 표고전 & 풋고추전 조리 실습 - 교수자는 개인별 조리 지도 실시 3-3. 수업 후 활동 - 표고전 & 풋고추전에 대한 실습 보고서 작성 후 제출 (e-campus 내 과제 제출) - 온라인 동영상 반복 시청 및 조리 연습(복습) 실시	
	과제/실험 및 실습계획	실습 후 보고서 작성 : 기준(제출여부, 내용구성)에 따라 평가 실시	
	기자재	[온라인 수업(조리영상 시청)] -개인용 온라인 기기, [대면 수업(실습)] - 조리복, 안전화, 앞치마, 조리기기	
	혁신수업방법	블렌디드러닝	건축학전공(SPC)
12주차	강의주제 및 내용	[블렌디드러닝수업 4차 시] - 온라인(수업 전 미리 영상 학습) + 오프라인(실습) 수업 1. 학습 목표 - 잡채 & 북어구이를 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 : 잡채 & 북어구이 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 3-1. 온라인 수업 - 수업 전 미리 잡채(56분) & 북어구이(24분) 조리 동영상 각각 시청 후, 조리 순서와 방법을 요약 3-2. 오프라인 수업 - 교수자의 별도의 설명 없이 잡채 & 북어구이 조리 실습 - 교수자는 개인별 조리 지도 실시 3-3. 수업 후 활동 - 잡채 & 북어구이에 대한 실습 보고서 작성 후 제출 (e-campus 내 과제 제출) - 온라인 동영상 반복 시청 및 조리 연습(복습) 실시	
	과제/실험 및 실습계획	실습 후 보고서 작성 : 기준(제출여부, 내용구성)에 따라 평가 실시	
	기자재	[온라인 수업(조리영상 시청)] -개인용 온라인 기기, [대면 수업(실습)] - 조리복, 안전화, 앞치마, 조리기기	
	혁신수업방법	블렌디드러닝	건축학전공(SPC)
13주차	강의주제 및 내용	[블렌디드러닝수업 5차 시] - 온라인(수업 전 미리 영상 학습) + 오프라인(실습) 수업 1. 학습 목표 - 생선전 & 섭산적을 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 : 생선전 & 섭산적 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 3-1. 온라인 수업 - 수업 전 미리 생선전(29분) & 섭산적(33분) 조리 동영상 각각 시청 후, 조리 순서와 방법을 요약 3-2. 오프라인 수업 - 교수자의 별도의 설명 없이 생선전 & 섭산적 조리 실습 - 교수자는 개인별 조리 지도 실시 3-3. 수업 후 활동 - 생선전 & 섭산적에 대한 실습 보고서 작성 후 제출 (e-campus 내 과제 제출) - 온라인 동영상 반복 시청 및 조리 연습(복습) 실시	
	과제/실험 및 실습계획	실습 후 보고서 작성 : 기준(제출여부, 내용구성)에 따라 평가 실시	
	기자재	[온라인 수업(조리영상 시청)] -개인용 온라인 기기, [대면 수업(실습)] - 조리복, 안전화, 앞치마, 조리기기	
	혁신수업방법	블렌디드러닝	건축학전공(SPC)

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
14주차	강의주제 및 내용	[블렌디드러닝수업 6차 시] - 온라인(수업 전 미리 영상 학습) + 오프라인(실습) 수업 1. 학습 목표 - 콩나물밥 & 너비아니구이를 조리 할 수 있다. 2. 학습 내용 : 콩나물밥 & 너비아니구이 조리 순서, 방법, 조리 tip 등 숙지 3. 학습 방법 3-1. 온라인 수업 - 수업 전 미리 콩나물밥(24분) & 너비아니구이(31분) 조리 동영상 각각 시청 후, 조리 순서와 방법을 요약 3-2. 오프라인 수업 - 교수자의 별도의 설명 없이 콩나물밥 & 너비아니구이 조리 실습 - 교수자는 개인별 조리 지도 실시 3-3. 수업 후 활동 - 콩나물밥 & 너비아니구이에 대한 실습 보고서 작성 후 제출 (e-campus 내 과제 제출) - 온라인 동영상 반복 시청 및 조리 연습(복습) 실시	
	과제/실험 및 실습계획	실습 후 보고서 작성 : 기준(제출여부, 내용구성)에 따라 평가 실시	
	기자재	[온라인 수업(조리영상 시청)] -개인용 온라인 기기, [대면 수업(실습)] - 조리복, 안전화, 앞치마, 조리기기	
	혁신수업방법	블렌디드러닝	건축학전공(SPC)
15주차	강의주제 및 내용	기말시험(실기 시험) - 메뉴 2개에 대해 랜덤으로 평가 실시	
	과제/실험 및 실습계획		
	기자재		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)