

**< IV-3> 학습과정의 수업계획서**

1.							
학습과목명	I	학점	3	교·강사명	이수정 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	1,2,3조리실	수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>사용되는 중국재료 및 요리특징, 조리법의 분류, 조리포지션의 중요성과 실무에서 적용되는 전문용어에 대해서 알아본다. 중국요리의 지역에 따른 역사를 공부하여 중국요리의 문화를 이해하고 중국요리에 사용되는 기구에 대한 올바른 사용법을 익힌다. 중국요리에 사용하는 향신료와 식재료를 익혀 기술을 연마하도록 하며 중국요리의 식사예절, 조리법, 중국요리에 항상 사용되는 기름, 녹말 등 양념에 대한 효능을 습득하여 중국요리의 기본원리를 공부하도록 한다. 현장감과 생동감 넘치는 조리방법, 능숙하고 전문적인 기술을 향상하고, 나아가 현장에서 사용할 수 있도록 연마하며 중국요리의 바른 상차림을 익혀 중식조리를 할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 맛있는 중국요리/교문사/이무형 외/2015							
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: 중국요리의 음식 문화와 중국요리의 구성</li> <li>●강의목표: 중국요리의 역사 및 유래를 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용:             <ul style="list-style-type: none"> <li>-중국요리의 특징</li> <li>-광범한 재료선택과 원활한 조리</li> <li>-요리의 형성 및 특징</li> <li>-중국 지방요리의 구성</li> <li>-중식 요리의 맛의 다변화</li> <li>-기후의 다양성으로 경제발전상과 다양한 음식문화 남방사람들의 식문화, 북방사람들의 식문화, 다양한 조리법, 재료의 선택이 광범위하고 맛이 다양하고 풍부하며 조리도구가 간단하며 사용의 편리성을 알아볼 수 있다</li> </ul> </li> <li>● 수업방법: 강의 및 질의응답</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>● 강의계획서 배부 및 설명</li> <li>● 수시평가 및 과제 설명 -수시평가: 5점</li> <li>● -수시평가 주차:5주차</li> <li>● 과제제출: 13주차제출</li> <li>● PPT 유인물 주교재 p 12-15</li> <li>수업 기자재: 노트북 및 빔프로젝트</li> </ul>	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제:중국요리의 특징</li> <li>●강의목표: 중국 지방가상요리의 특징 및 조리상식을 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중국 4대지방요리</li> <li>- 한국의 대표적 중국요리</li> <li>- 요리이름이 정해지는 순서와 방법</li> <li>- 중식조리용어해설(화공,도공) 및 식재료 용어</li> <li>- 4대요리로는 1대-산동요리로 짠맛과 단백질과 부드러움에 주의를 기울인다,2대-사천요리-특소는 맛이 농후 한 것이 특징이며 습한 기후로 고추와 생강을 많이 사용하는 요리를 알아본다. 3대-강소. 절강요리-푹 끓이고 삶고 뜸들이며 약한 불에 천천히 고는 조리법의 특징을 알아본다. 4대-</li> </ul> </li> </ul>					<p>)주차별 학습자료: 주교재 p 16-44</p> <p>2)과제부여 : 중국 요리에 대한 이해와 조리방법과 기술에 대한 보고서</p>	

	<p>광동요리-지지고 튀기며 다시 기름에 볶고 그 후에 소량의 물과 물 전분을 넣어 만드는 방법 위주의 요리들이며 신선함, 부드러움 ,미끄러움을 강조 한다</p> <p>수업방법: 강의 및 질의응답</p>	
제 3 주	<p>●강의주제: 조리도</p> <p>●강의목표: 중식조리의 특징 및 사용방법을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중식 칼 사용방법 및 조리 도구 익히기</li> <li>- 재료 썰기 ( 야채, 해물, 육류 등 썰기)</li> <li>- 조각칼로 모양 만들기 (무, 오이, 당근)</li> <li>- 건재료 사용방법 ( 건해삼, 버섯류 등)</li> <li>- 향신료 사용방법</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 45-75</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 4 주	<p>●강의주제: 냉채류 요리</p> <p>●강의목표: 냉채류 요리를 조리할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉채류의 종류, 아삭하게 만드는 방법과 보관법,</li> <li>- 해파리 전처리 과정과 소스 만들기</li> <li>- 냉채 소스 배합비</li> <li>- 해파리냉채, 오징어 냉채</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 92-93</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 5 주	<p>●강의주제: 수프류</p> <p>●강의목표: 부드럽게 수프를 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수프에 재료 넣는 방법과 녹말물로 수프 농도 맞추기</li> <li>- 계살옥수수수프</li> <li>- 팽이버섯수프</li> <li>- 삭스핀수프</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 102-105</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p> <p>4)수시평가 실시</p>
제 6 주	<p>●강의주제: 잡채류</p> <p>●강의목표: 잡채의 종류와 잡채를 불지 않게 하는 방법과 양장피 손질방법과 고추기름을 조리할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 잡채 재료와 궁합</li> <li>- 양장피잡채, 고추잡채, 부추잡채</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 94-127</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 7 주	<p>●강의주제: 탕수육</p> <p>●강의목표: 탕수 소스의 배합비와 바삭하게 튀기는 방법을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 탕수 튀김 반죽</li> <li>- 돼지고기 탕수육, 라조육</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 108-109</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<p>●강의주제: 만두류</p> <p>●강의목표: 찜만두, 물만두, 군만두 반죽 배합비를 설명하며, 조리할 수 있다.</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 130-131, 224-225</p> <p>2)수업기자재:</p>

	<p>강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 찌만두의 차이</li> <li>- 물만두, 쯤교자, 쇼마이</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>					
제10 주	<p>●강의주제: 가금류</p> <p>●강의목표: 가금류 손질법과 죽순 손질법을 설명하며, 조리할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <p>강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 간풍소스 만들기와 반죽법</li> <li>- 간풍기, 라조기, 간풍육, 고추기름</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 114-117</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>					
제11 주	<p>●강의주제: 육류</p> <p>●강의목표: 쇠고기 돼지고기 손질법과 부드럽게 만드는 법을 설명하며, 조리할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 돼지고기 냄새 제거하는 방법</li> <li>- 탄화우육, 구로육, 회과육</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p> <p>※식재료를 활용한 본인만의 신메뉴를 개발해보기</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p -65</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>					
제12 주	<p>●강의주제: 면류</p> <p>●강의목표: 국수와 냉면의 차이를 이해하면서 조리할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국수와 냉면 쫄깃하게 삶는 방법</li> <li>- 짜장면, 삼선짬뽕, 냉면</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 136-137 210-211</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>					
제13 주	<p>●강의주제: 소스류</p> <p>●강의목표: 재료에 따른 소스를 만들 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고추기름, 칠리소스 만들기과 소스 배합비</li> <li>- 새우케찹소스, 꽃게콩소스, 칠리 소스</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 112-113 146-147,184-185</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p> <p>4)과제물 제출기간</p>					
제14 주	<p>●강의주제: 빠스류(후식)류</p> <p>●강의목표: 재료에 따른 빠스 반죽과 빠스 종류를 설명하며, 조리할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 빠스를 바삭하게 만드는 방법</li> <li>- 옥수수빠스, 고구마빠스, 사과빠스</li> </ul> <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 132-135</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							
- 교수자는 기본기를 실습위주의 수업으로 진행하며 현장근무 시 적응력을 향상시킬 수 있도록 자세히 설명하고 시연 실습함을 원칙으로 한다.							

- 교수자는 학습자에게 식재료 준비과정, 식재료손질, 조리도구 다루기를 체계적으로 지도한다.
- 교수자는 학습자에게 위생, 안전을 세밀하게 지도한다.
- 교수자는 실습 진행 시 학습자에게 개별적으로 조리과정을 지도한다.
- 교수자는 실습 후 완성작품을 조별로 진열하여 비교 평가한다. 잘된 점과 잘못된 점을 비교평가한다.
- 교수자는 학습자에게 지각, 조퇴, 결석에 대한 중요성을 강조하여 출석 관리를 철저히 한다.
- 교수자는 수업시간 전에 강의 준비를 마무리하고 정시에 출결상황을 파악하여 개별학생의 출결 상황에 대해 지속적으로 관리한다.
- 교수자는 결석 학습자에게는 개별연락을 취하여 지속적인 관심과 수업참여도를 높인다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 :  
5주차(수시평가 실시-필기시험 5문항 5점)  
10주차(레포트 제출하기-중국 요리에 대한 이해와 조리방법과 기술에 대한 보고서를 작성하여 제출하기 (총 10점))
- 성적확인 및 이의신청기간 : 중강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)
- 각종 요리 대회의 견학을 통하여 전공분야의 실력을 향상시킨다.
- 2018년 8월 학위예정자 수강가능

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

1. 탕수육요리에 튀김옷이 바삭하지 않을 때의 해결방법-탕수육 등의 고기튀김은 두 번 튀겨주며 반죽의 배합을 변경하여 만들 수 있고 국자로 내용물을 쳐서 공기를 빼서 바삭하게 튀길 수 있다.
2. 새우완자가 부서질 때 해결방법- 달걀흰자와 전분을 넣고 2분 정도 잘 치대야 완자가 부서지지 않는다.
3. 짜장소스의 점도가 묽을 때 해결방법-불을 중불로 올리고 물 녹말을 2번 나누어 넣어주면서 끓인다.
4. 짜춘권의 피가 튀김 시 풀어질 때 해결방법-지단에 속 재료를 올리고, 단단히 말아주며, 양 끝을 밀가루풀을 되직하게 해서 발라준 후 얇은 팬에 튀길 재료의 높이 반 정도의 잠길 정도의 기름으로 중불의 온도로 튀긴다.

9. 강의유형

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