

강의계획서

2024학년도 2학기

호텔외식조리학과

교과목명	현대일식실무								
담당교수	성기협	휴대폰				이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분		전공핵심		학점(시수)		3(3)	
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	현장개선	창의성	협업	인성		
직무	일식조리사(주방장 포함) 한식,양식,중식, 일식,기타 조리사 및 주방장		70	15	15	5	5		
수업목표	일본요리의 특징과 트렌드를 이해하고 이에 사용되는 식재료의 종류와 이용방법 및 일본의 대표적인 요리와 회석요리에 대해 심화과정을 이론과 실습을 통해 학습하며, 다양한 고급일식의 교육을 통한 일식 현장 적응력을 강화한다.								
교재	[주교재]			상담시간	월	09:00 ~ 19:00			
	최신일본요리[성기협][백산][2021]				화	09:00 ~ 19:00			
	[참고도서]				수	09:00 ~ 19:00			
					목	09:00 ~ 19:00			
					금	09:00 ~ 19:00			
장비 및 도구	가스레인지,냉장고,냉동고,썰크대,조리대,살라만더,오븐,튀김기, 찜솥, 일식조리도(사시미보초,데바보초,우수바보초등)								
재료 및 자료	일본요리식재료(어패류,육류,채소류, 곡류, 공산품 등), 會席料理 조리법에 준수한 레시피								
평가계획									
평가항목	평가내용				평가방법	평가시기	평가비중 (100%)		
수행평가	일식스시조리 수행능력평가								
	일식야끼모노를 만들어 낼 수 있는 수행능력평가								
중간고사	일본요리 회석요리 및 조리법에 따른 일본요리				서술형시험	8	30		
기말고사	창작메뉴 실기시험, 창작메뉴 레시피 PPT 발표				실기시험법	15	30		
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름						20		
사이버 강의	수시평가 및 퀴즈				서술형시험	13	20		
동점자 처리기준	출결, 수행평가, 중간고사, 기말고사 점수 순으로 동점자 처리								

교수학습계획			
교수학습법	강의중심수업(강의)	플립 러닝	블렌디드러닝

■ 주차별 강의계획 ■

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	일식조리실무수행에 필요한 위생과 안전에 대한 문제해결의 필요성과 중요성을 설명할 수 있다.	[안전교육]위생과 안전 (인성교육실시)교과목 오리엔테이션	
02주	일본요리 중 會席料理에 대한 각식단의 특징과 종류를 이해하고 구분할 수 있다.	[강의]+[활동] 일본요리 회석요리 유래, 특징, 10가지 식단순서 및 각 식단 특징, 각 식단 메뉴	
03주	현대일본요리 면요리를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 히야우동, 산마소바	
04주	현대일본요리 돈부리요리를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 유산술돈부리, 치킨데리야끼돈부리	
05주	현대일본요리 스시를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 세공김초밥, 세공초밥	
06주	현대일본요리 뜨개다시, 식사를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 소멘도우후, 다꼬메시	
07주	현대일본요리 젠사이를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 니시키다마고, 예비야끼, 와인뜨개	
08주	[중간고사]	[중간고사]	
09주	현대일본요리 다시, 국물내기, 스이모노를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 도리노쓰꾸네, 산마스이모노	
10주	현대일본요리 야끼모노를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 곤부야끼, 스보야끼	
11주	현대일본요리 니모노를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 야사이니모노, 우마니	
12주	현대일본요리 무시모노를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 신쥬무시, 렌공만쥬	
13주	현대일본요리 아게모노를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 가께아게, 가와리아게	
14주	현대일본요리 스노모노를 만들어낼 수 있는 능력을 해결할 수 있다.	[강의]+[활동]+[체험] 일식메뉴 레시피 습득 및 메뉴훈련 - 유즈스노모노, 난방스께	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

■ 온라인 강의진행계획 ■

주	강	강의내용	과제물	학습자료
01	1	현대일식실무 Contents 교과목 소개 및 회석요리		
02	2	일본 연중행사요리 및 식사예절		
03	3	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 뜨개다시)		
04	4	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 스시)		
05	5	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 사시미)		
06	6	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 다시)		

주	강	강의내용	과제물	학습자료
07	7	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 시루모노)		
09	8	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 야끼모노)		
10	9	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 니모노)		
11	10	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 무시모노)		
12	11	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 아게모노)		
13	12	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 스노모노)		
14	13	현대일본요리(조리법에 따른 일본요리 ? 나베모노)		

성취수준	교수학습과정을 통해 기대하는 주요 학습내용에 대한 이해와 직무수행능력 성취 및 대학 핵심역량이 달성된 수준 A: 매우 우수, B: 우수, C: 보통, D: 다소 미흡, F: 미흡
공지사항	- 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 장애학생지원센터로 필요한 도움 을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연 장 등)