

강의계획서

2016학년도 2학기

호텔조리과

학습과목	(271410) 레스토랑 Operation		학점	3	주당시간	4
담당교수	서민석 (인)		E-mail			
			연락처			
강의목표	-조리직무란 식자재 구매, 메뉴개발, 요리생산, 요리제공 등의 전반적인 업무를 효율적으로 수행하여 이익을 창출하는 업무를 말한다. - 특급 호텔레스토랑 부처 섹션에서 이루어지는 각종 식재료Trimming 업무를 수행할 수 있다. -콜키친에서 이루어지는 다양한 조리법을 활용하여 오뜨블, 카나페, 드레싱, 테링 등을 제조할 수 있다. -핫 키친에서 다루고 있는 수프,겉돌임 채소,가금류와 육류 굽기 등의 업무를 수행할 수 있다. -코스요리의 마지막을 장식하는 화려한 디저트 요리를 만들 수 있다.					
강의진행방식	이론 20%, 사이버강의 10%, 실기실습 70%					
평가방법	중간고사 : 30% 기말고사 : 30% 출 석 : 20% 과 제 물 : 20%					
상담시간	요일	시작시간	종료시간	비고		
	목요일	13:00	16:20	사전 예약		
	금요일	10:00	15:00	사전 예약		
	교재명		저자명	출판사	출판년도	
주교재	현대 이탈리아요리		이동열	훈민사	2007	
참고도서	프린트 레시피		서민석교수			

▣ 강의진행계획 ▣

주	월/일	강의내용	기자재	과제물	학습자료
1		[안전교육] 1.교과목 소개 2.실습실 안전의 생활화 고착 및 화상 예방법 3.안전의 관한 표식과 게시의 의미 4.실험 실습에 사용될 기자재 및 위험 기계로 분류된 기계의 안전수칙 5.조리도구사용시 안전수칙 및 안전화 착용의 중요성 6.가스사용에 관한 사전 안전 확보작업 7.소화기 종류 및 사용에 관한 방법 8.전기사용에 관한 안전 확보 9.화재발생 시 대피요령 및 눈에 이물질이 들어갔을 때 응급조치 요령 10.조리방법에 따른 조리원리 분석 11.사이버강좌 1	- 소화기 - 가스렌지 - 슬라이스 머신 - 푸드프로세스 - 안전화	교과서 pp 25-35 예습	노트북 빔프로젝트

주	월/일	강의내용	기자재	과제물	학습자료
2		1. 레스토랑 경영이란? 2. 메뉴 및 원가관리(수율 계산을 중점으로) 3. 식재료 관리의 중요점과 수익에 미치는 영향 4. 사이버강좌 2	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이 팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 수익 구조가 좋은 레스토랑 분석	노트북 빔프로젝트
3		1.Thousand Island Dressing with Seasonal Vegetable 2.Cannelloni of Stuffing Ground beef 3. Butcher section Operating 4. 사이버강좌 3	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이 팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 드레싱의 개요 - 롱파스타 관리방법 - 부쳐색션 기능 연습	양송이 전복 파프리카
4		1.Grilled Filet Mignon With Sauce Black olive and Grilled King Prawns with Mashed Potatoes 2. Fried Mozzarella Cheese with Tomato Fondue 3.Trimming of chicken, duck, Poultry 4.사이버강좌 4	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이 팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 안심 부위별 명칭 - 새우 사이즈별 명칭 - 가금류 부위별 명칭	안심 올리브 허브버터
5		1. King Crab with Paprika Oil Sauce and Mascarpone Cheese with Carrot Film and Garlic Herb Crust 2. Black Ink Tagliatelle with Cherry Tomato and Broccoli 3. Sous-vide machine operating method 4.사이버강좌 5	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이 팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 갑각류 종류 - 치즈 수분함량 수치 - 수비드 조리법 수치	킹크랩 파프리카 레시피
6		1. Italian Minestrone Soup 2. Tiramisu and Purple Sweet Potato Mousse 3. Cold kitchen Cuisine method 4. 사이버강좌 6	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이 팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 수프 종류별 분류 - 디저트 분류법 - 찬요리 주방 매뉴얼	양배추 크림치즈 냉장고 관리 팩
7		1. Cold kitchen Hacccep Operating 2. Oven Baked Garlic Crusted Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce 3. Flan of asparagus with tomato puree 4.사이버강좌 7	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이 팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 올리브유 특징 - 샐류르소스	위생 매뉴얼 아스파라거스 페이스트
8		[중간고사]			

주	월/일	강의내용	기자재	과제물	학습자료
9		1. King Crab with Paprika Oil Sauce and Mascarpone Cheese with Carrot Film and Garlic Herb Crust 2. Peppered Beef Rib-eye Steak with Chasseur Sauce 3. Assorted Dressing production 4. 사이버강좌 9	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 스테핑 조리법 조사 - 관자와 가리비 차이	올리브오일 밀가루 토마토
10		1. Terrined Eel in Nameko mushroom with Teriyaki sauce 2. Mixed Vegetable with Couscous with Lemon juice 3. Grilled Fillet of Lamb with Orange Section and Bell Pepper Ratatouille, Blue cheese Polenta 4. 사이버강좌 10	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 장어 산지별 특징 - 나메코 버섯 특징 - 라타뚜이여 특징	스파게티 양갈비 쿠스쿠스
11		1. Filet of Beef Tenderloin and Lobster Tail with Marchandaise Sauce and Seasonal fresh Vegetable 2. Slow Roasted Pork Loin with Blood Orange Sauce 3. Sweet Pumpkin Soup in Potato Gnocchi 4. 사이버강좌 11	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 콜키친위생 관리 - 크러스트 조리법	관자 레드와인 왕새우
12		1. Assorted Canape (Smoked salmon, Oyster, Cream & Camembert cheese, Crabmeat) 2. Black Ink Tagliatelle with Lobster Tail, Cherry Tomato 3. Pasta alla Genovese with Potatoes, Asparagus, Pine nuts and Pesto 4. 사이버강좌 12	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 오드블의 의미 - 카나페의 의미 - 플레이팅 방법	달걀 치즈 햇케익재료
13		1. Stuffed Chicken Breast in Vegetables Served with Sweet Chili Sauce 2. Fettuccine with Asparagus, Tomato, Sea Scallops and oil sauce 3. Cabbage Salad with Honey mustard strawberry dressing 4. 사이버강좌 13	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 브라운소스의 특징 - 뇨끼란?	샤프랑 단호박 파르산치즈
14		1. Mushrooms Stuffed with Pork Wrapped in Spinach 2. Grilled Beef Tenderloin with Cabernet Sauce 3. Scoglio "Spaghetti with Seafood, Rucolain Spicy 4. 사이버강좌 14	- 셰프나이프 - 도마 - 컨벡션 오븐 - 믹싱볼 - 슬라이스머신 - 로버트 쿠퍼 - 코팅 프라이팬 - 휘핑기 - 수비드 머신	- 토마토 활용 소스 - 루꼴라 특징	오리가슴살 브라운소스 오렌지
15		[기말고사]			

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	서양 식문화		
2	2	주방개요 및 직무		
3	3	에피타이저		
4	4	서양 수프요리		
5	5	해산물 요리		
6	6	생선요리(광어, 농어, 참치)		
7	7	가금류와 돼지고기		
9	8	육류 메인요리		
10	9	이탈리안요리와 식문화		
11	10	누들 파스타요리		
12	11	스터핑 파스타요리		
13	12	피자와 포카치와		
14	13	터키의 식문화 이해		
15	14	태국의 식문화 이해		

장애 학생
지원안내

본 교과목을 수강하는 장애 학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애 학생 지원센터(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)