강의계획서

2020학년도 2학기 교수학습센터

교과목명	조리실무플레잉(메뉴프로젝트)						
담당교수	장명하	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	-조리실무 레스토랑 근무 시 현장 적응도를 높여 빠른 시간 내에 정착할 수 있도록 한다. -각 섹션별 업무분장을 정확히 파악하고 개인위생, 안전관리 ,조리장비,도구관리 업무를 할 수 있도록 한다. -각각의 달걀요리조리법과 익힘 정도에 맞게 조리할 수 있다. -각종 전체조리, 아패류조리, 육류조리,파스타조리, 샐러드요리 와 드레싱을 만들 수 있다. -Home Meal Replacement가정식대체 도시락메뉴 조리 만들 수 있다.						
교재	[주교재]	상담시간	월	09:00 ~ 18:40			
	호텔식 고급서양조리[서민석][백산출판사][2016]		화	09:00 ~ 18:30			
	[참고도서]		수				
	샌드위치와 브런치카페[김영복][백산출판사][2012] 샐러드 수업[김윤정][비타북스][2017]		목	09:00 ~ 18:30			
			금	09:00 ~ 18:30			
장비 및 도구	컴비오븐, 수비드기계, 믹서기, 진공포장기, 후라이팬, 조리도구일체						
재료 및 자료	육류, 어류, 가금류, 가공품, 신선채소, 곡류, 냉동식품등						

평가계획

평가항목	평가내용	평가방법	평가시기	평가비중 (100%)
수행평가	메뉴프로젝트 (HMR) 코로나19시대 가정식대체 도시락메뉴개발	발표법	11	20
	실전 판메 시뮬레이션 수업 (조별 조리과정, 맛, 위생)	실기시험법	12	
중간고사	이론,필기시험	서술형시험	8	30
기말고사	작기시험 메인메뉴1가지 제작	실기시험법	15	30
출석평가	- 학칙 및 규정 제시			20
사이버강의				

교수학습계획

교수학습법	활용중심수업(시연)	활용중심수업(시뮬레이션)	탐구중심수업(캡스톤디자인)

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	양식 조리실무수행에 필요한 위생 안전,조리장비 기구 사용 방법이해	1.교과목소개 1.안전관리 2.실습에사용될기자재및위험기계로분류된 기계의안전수칙.조리도구사용시안전수칙및 안전화 착용의중요성 3.전기.가스 사용에관한사전안전확보작업 4.소화기종류및 사용에관한방법	교과목 및 강의계획서 소개 교수 소개 실습조편성
2주	양식 전체,육류조리 전체,육류요리재료준비하기 전체,육류요리히기 전체,육류요리 완성하기	-선진교수법(준비단계) Ham vegetable fried rice 햄 야채볶음밥 Hamburger Steak 햄버거 스테이크 tortilla roll 토르티아 롤	1.2조 식사준비 3.4조 90% 조리후 손님 역활1.2조 ~3.4조 바꿔역활
3주	-양식파스타,샐러드조리 -파스타,샐러드요리 준비하기 -파스타,샐러드요리 조리하기 -파스타,샐러드요리 완성하기	Ramen, Gangwon-do potato gnocchi and cream sauce 라면, 강원도 감자 뇨끼와크림소스 Chameleon salad and Citron dressing 카멜레온 샐러드와 유자드레싱	3.4조 식사준비 1.2조 90% 조리후 손님 역활3.4조 ~1.2조 바꿔역활
4주	조리실무플레잉(메뉴프로젝트)이론 개인위생, 식품위생, 주방관리안전	-선진교수법(사전단계) 이론 자료공유 1.실무조리 플레잉이란? 2.조리용 3.주방관리론 4.현재의 조리 트랜드와 외식의 변화 5.음식 프리젠테이션	이론수업
5주	-양식 파스타, 디저트조리 - 파스타 재료준비 - 파스타요리조리하기 - 파스타요리 완성하기 -콜 디저트 조리하기 -핫디저트 조리하기 -스페셜 디저트 조리하기	Garlic bread 마늘빵 Cream rose pasta 크림 로제파스타 Souffle pancakes 수플레 팬케익	1.2조 식사준비 3.4조 90% 조리후 손님 역활1.2조 ~3.4조 바꿔역활
6주	-양식 육류조리 -육류요리 재료 준비하기 -육류 요리 조리하기 -육류 요리 완성하기	Chicken cutlet with cheese and plenty of hot vegetable garnish 치즈 치킨 컷틀렛과 더운 야채 가니쉬 Chicken Trimming and Chicken Stock 닭 손질 과 치킨스톡	3.4조 식사준비 1.2조 90% 조리후 손님 역활3.4조 ~1.2조 바꿔역활
7주	양식 육류, 수프조리 -육류, 수프재료 준비하기 -육류, 수프요리 조리하기 -육류, 수프요리 완성하기	Pork cutlet and onion mushroom sauce Hot vegetables 돈까스 와 양파 버섯소스 더운 채소 Mushroom cream soup 양송이 크림스프	1.2조 식사준비 3.4조 90% 조리후 손님 역활1.2조 ~3.4조 바꿔역활
8주	[중간고사]	(중간고사)	
9주	-양식조식조리 -달걀요리 조리하기 -조찬용 빵류 조리하기 -시리얼 조리하기	The eggs are SunnySideUp, OverEasy, OverMedium, OverHard, 써니사이업, 오버이지, 오버미디움,오버하드, Ham, bacon, lettuce, radish, cucumber pickls, fried rice 햄,베이컨, 양상추,단무지, 오이피클,볶음밥	3.4조 식사준비 1.2조 90% 조리후 손님 역활3.4조 ~1.2조 바꿔역활

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
10주	양식 육류조리 -육류 재료 준비하기 -육류요리 조리하기 -육류요리 완성하기 -양식 샌드위치조리 -샌드위치재료 준비하기 -샌드위치 조리하기 -샌드위치 완성하기	Focaccia Bread and Sea Food Sandwich 포카치아 빵과 해산물 샌드위치 Pork Valley Steak 포크벨리 스테이크	1.2조 식사준비 3.4조 90% 조리후 손님 역활1.2조 ~3.4조 바꿔역활
11주	조리실무 플리잉(메뉴프로젝트) 수업을 통하여 호텔레스토랑및 산업체 레스토랑에 취업시 조리현장에 빠른 적응을 통하여 지속적인 직장생활을 유지할수있도록 만족를 높인다.	-선진교수법(사전평가단계)실전 판메메뉴 시뮬레이션 수업 실전 판메 시뮬레이션 수업 Home Meal Replacement(메뉴개발 가정식대체 도시락메뉴 조리 제작)	1조 조리 2조서빙,기물담당(발표) 3,4조식사
12주	조리실무 플리잉(메뉴프로젝트) 수업을 통하여 호텔레스토랑및 산업체 레스토랑에 취업시 조리현장에 빠른 적응을 통하여 지속적인 직장생활을 유지할수있도록 만족를 높인다.	-선진교수법(사전평가단계)실전 판메메뉴 시뮬레이션 수업 실전 판메 시뮬레이션 수업 Home Meal Replacement(메뉴개발 가정식대체 도시락메뉴 조리 제작)	2조 조리 3조서빙,기물담당 (발표) 1,4조식사
13주	조리실무 플리잉(메뉴프로젝트) 수업을 통하여 호텔레스토랑및 산업체 레스토랑에 취업시 조리현장에 빠른 적응을 통하여 지속적인 직장생활을 유지할수있도록 만족를 높인다.	-선진교수법(사전평가단계)실전 판메메뉴 시뮬레이션 수업 실전 판메 시뮬레이션 수업 Home Meal Replacement(메뉴개발 가정식대체 도시락메뉴 조리 제작)	3조 조리 4조서빙,기물담당 (발표) 1,2조식사
14주	조리실무 플리잉(메뉴프로젝트) 수업을 통하여 호텔레스토랑및 산업체 레스토랑에 취업시 조리현장에 빠른 적응을 통하여 지속적인 직장생활을 유지할수있도록 만족를 높인다.	-선진교수법(사전평가단계)실전 판메메뉴 시뮬레이션 수업 실전 판메 시뮬레이션 수업 Home Meal Replacement(메뉴개발 가정식대체 도시락메뉴 조리 제작)	4조 조리 1조서빙,기물담당 (발표) 2,3조식사
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	오리엔테이션, 주방관리론		
2	2	올바른주방관리 동영상, 향신료		
3	3	모듬해산물 에피타이져		
4	4	단호박크림수프		
5	5	라면맛을 첨가한 뇨끼와크림소스		
6	6	수비드한 닭가슴살로 맛을낸 또띠아롤		
7	7	수플레 팬케익		
9	8	치킨컷틀레과 더운야채		
10	9	카멜레온샐러드		
11	10	카프리제		
12	11	햄버거스테이크 더운야채		
13	12	포카차아빵 크림치즈 해산샌드위치		
14	13	로제파스타		
15	14	포크벨리		

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A (매우 우수): 30% 이내 / B (우수): 40% 이내 / C (양호) / D, 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 장애학생지원센터(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)