

강의계획서

2020학년도 2학기

교수학습센터

교과목명	French cuisine I						
담당교수	이봉식	휴대폰		이메일			
이수구분	전공필수	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 프랑스 요리의 기본 메커니즘을 이해하고 기초조리실습에서 습득한 서양 조리 기술을 적용하고 활용할 수 있다. ○ 프랑스 뉴벨퀴진의 기본개념을 이해하고 적용할 수 있다. ○ 프랑스의 요리의 테루와의 개념을 이해하고 적용할 수 있다. 						
교재	[주교재]		상당시간	월			
	The Professional Chef [The Culinary Institute of America][Wiley][2011]			화			
	[참고도서]			수			
				목			
				금			
장비 및 도구	가스레인지, 콤비오븐, 수비드기계, 팬, 냄비						
재료 및 자료	메뉴 구현에 필요한 식재료						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	평가시기: 4주 평가내용 및 고려사항 - 치킨해체 방법에 대한 이해도 - 모체소스의 종류와 특징, 만드는 법에 대한 이해도			실기시험법	4	10	
	평가시기: 12주 평가내용 및 고려사항 - 안심/등심 다음은 법과 포션법에 대한 이해 - 안심/등심의 수비드법의 이해와 활용			실기시험법	12		
중간고사	평가시기 : 8주 평가내용 및 고려사항 - 요리의 개념, 조리와의 차이에 대한 이해 - 요리의 메커니즘에 대한 이해 - 프렌치 요리의 역사			서술형시험	8	30	
기말고사	평가시기 : 15주 평가내용 및 고려사항 - 요리의 개념, 조리와의 차이에 대한 이해 - 프렌치 요리의 지역별 특성과 대표메뉴 - 모체소스의 과거와 현재 - 조리법			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정 제시					10	
사이버강의					13	20	
교수학습계획							
교수학습법	강의중심수업(강의)		플립 러닝		활용중심수업(시연)		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	프렌치 요리의 기본개념 이해	[인성교육 실시] - 상호존중, 긍정적 자세 - 근면, 성실 - 학생의 역할 [안전교육] 1. 실습실 안전의 생활화 고착 및 화상 예방법 2. 안전의 관한 표식과 게시물의 의미 3. 실습실습에 사용될 기자재 및 위험기계로 분류된 기계의 안전 수칙 4. 조리도구 사용 시 안전수칙 안전화착용의 중요성 5. 가스사용에 관한 사전 안전확보작업 6. 소화기 종류 및 사용에 관한 방법 7. 전기사용에 관한 안전확보 8. 화재발생 시 대피요령 및 눈에 이물질이 들어갔을 때 응급조치 요령 9. 칼다루기 기능과 조리용 도구사용법학습	
2주	치킨스프와 그레이즈 머쉬룸, 콩피에그	- 치킨스프 만드는 법 - 콩피 계란 만드는법 - 그레이즈 이해 와 방법	
3주	수비스 바베큐 비프텐더로인과 카라멜라이즈 어니언 브로스	- 수비스 요리법의 이해와 활용법 - 소고기 안심 처리법의 이해 - 카라멜라이제이션과 마이야르반응의 차이점 - 브로스와 스탁의 차이점	플립러닝: 치킨롤라드와 렌틸, 벨루테
4주	치킨롤라드와 렌틸, 벨루테 소스	- 치킨 롤라드 만드는 법과 수비드법 - 렌틸 조리법 - 벨루테 소스 만드는법	
5주	소테드 치킨 허벅지살과 호박퓨레, 케일 샐러드	- 소테와 Stir fry의 차이점 이해 - 닭다리살의 분해 - 퓨레와 쿨리의 차이점	
6주	고등어와 아이올리, 세미드라이드 토마토, 소스버치	- 고등어 다듬는 법 - 아이올리 만드는 법 - 세미 드라이드 토마토 만드는법	
7주	브레이징 포크밸리와 감자퓨레, 레드와인리덕션	- 브레이징과 스텀잉의 차이점 이해 - 감자퓨레 만드는 법 - 리덕션의 이해와 활용법	
8주	[중간고사]	[중간고사]	
9주	포치드 소울과 차이브 버터소스, 레몬폼	- 포칭기법의 이해 - 버터소스 만드는 법 - 레시딘 활용법의 이해	
10주	수비드 돼지 안심과 따뜻한 호박 샐러드, 당근퓨레	- 돼지 안심 다듬는 법 - 호박샐러드 만드는 법 - 당근 퓨레 만드는 법	
11주	그릴 스퀴드와 아로메틱 허브, 리코타 크림	- 그릴링 기법의 이해와 활용 - 리코타 크림 만드는 법	플립러닝: 팬시어드 소고기 등심과 칩피 라구
12주	팬시어드 소고기 등심과 칩피 라구	- 팬시어드 기법의 이해와 활용 - 라구의 의미	
13주	씨 스네일과 워터크래스 쿨리, 갈리 크리스프	- 달팽이 요리의 이해 - 쿨리 만드는 법 - 인퓨즈드폼 만드는 법	
14주	스모크드 살몬과 아보카도 퓨레, 딜오일	- 살몬 포션 하는 법 - 아보카도 전처리하는 하는법 - 딜오일 만드는 법	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	프렌치 요리의 기본개념 이해		
2	2	치킨스프와 그레이즈 머쉬룸, 콩피에그		
3	3	수비드 바베큐 비프텐더로인과 카라멜라이즈 어니언 브로스		
4	4	치킨롤라드와 렌틸, 벨루테 소스		
5	5	소테드 치킨 허벅지살과 호박퓨레, 케일 샐러드		
6	6	고등어와 아이올리, 세미드라이드 토마토, 소스버지		
7	7	브레이징 포크벨리와 감자퓨레, 레드와인리덕션		
9	8	포치드 소울과 차이브 버터소스,레몬폼		
10	9	수비드 돼지 안심과 따뜻한 호박 샐러드— 당근 퓨레		
11	10	그릴 스퀘드와 아로메틱 허브, 리코타 크림		
12	11	팬시어드 소고기 등심과 칩피라구		
13	12	씨 스테일과 워커크래스 쿨리, 갈릭 크리스프		
14	13	스모크드 살몬과 아보카도 퓨레, 딜오일		
15	14	맛의 과학과 요리사의 역할		

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)