

강의계획서

2022학년도 2학기

호텔조리 · 제과학부(호텔조리전공(21))

교과목명	French cuisine I							
담당교수	최민수	휴대폰		이메일				
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심		학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성	
직무	양식조리사(주방 장포함)		70	5	15	5	5	
수업목표	프렌치 요리와 관련한 조리기법을 터득한다. 프렌치 요리에 사용하는 다양한 용어를 사용할 수 있도록 한다. 프렌치 요리기법 수행을 통해 다양한 재료를 다루고 사용할 수 있도록 함을 목표로 한다.							
교재	[주교재]			상담시간	월			
	Pro Chef 9th Edition[CIA][Wiley][2011]				화			
	[참고도서]				수			
					목			
					금			
장비 및 도구	조리대, 스토브, 싱크대, 실습에 필요한 장비일체 소도구, 개인조리도구							
재료 및 자료	수업관련 식재료							
평가계획								
평가항목	평가내용				평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	주차에 시행한 조별 실습내용을 현장에서 평가				현장작업법	7	10	
	주차에 시행한 조별 실습내용을 현장에서 평가				현장작업법	12		
중간고사	졸업작품 발표에 따른 주제 및 관련내용 조별 발표				발표법	8	30	
기말고사	졸업작품에 제출한 조별 결과물 평가				관찰평가법	10	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름						10	
사이버 강의	선택형 시험과 출석을 포함해 평가				선택형시험	15	20	
교수학습계획								
교수학습법	토론중심수업(토론)		활용중심수업(협동학습)			탐구중심수업(캡스톤디자인)		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	<p>사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시 할 수 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. - 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. 	<p>[안전교육]</p> <p>개인안전을 위한 장비관리</p> <ul style="list-style-type: none"> - 화재 예방관리 - 작업장내 조명, 환기, 이물 질관리 - 신체 청결 유지 - 근무 중 흡연, 음주 금지 - 법률기준에 따른 작업장 위생관리 - 작업 중 교차오염 방지 	
2주	<ul style="list-style-type: none"> - 시장조사를 하여 목의 원활한 공급선을 파악하고 활용할 수 있다 - 특산물, 희귀품, 고가품 의 공급 상황 등 품목 특성을 파악하고 활용할 수 있다.. - 재고량을 파악하여 재고부족 및 수급 문제 등에 대비한 대처방안을 준비, 활용할 수 있다 - 알맞은 주문처와 주문주기, 방법에 따라 구매를 수행할 수 있다. - 원가수준에 맞추어 재료, 소모품의 질과 양, 종류를 결정할 수 있다 	<ul style="list-style-type: none"> -임채소 및 뿌리채소,줄기채소 공급시장 및 업체 분석 - 계절에 따른 과일류 구매방법 - 서류, 곡류, 구매요령 	
3주	<ul style="list-style-type: none"> - 가공류를 비롯한 육류 시장조사를 하여 종목의 원활한 공급선을 파악하고 활용할 수 있다. - 특산물, 희귀품, 고가품 의 공급 상황 등 품목 특성을 파악하고 활용할 수 있다.. - 가공류, 육류 재고량을 파악하여 재고 부족 및 수급 문제 등에 대비한 대처방안을 준비, 활용할 수 있다 - 알맞은 주문처와 주문주기, 방법에 따라 구매를 수행할 수 있다. - 원가수준에 맞추어 재료, 소모품의 질과 양, 종류를 결정할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 닭고기, 오리고기, 메추리고기 등의 종량에 따른 특성 및 구매 방법 - 멧돼지, 사슴, 노루고기 특성 - 돼지고기 사태살을 포함한 부위별 특징 - 쇠고기 안심과 등심을 포함한 부위별 마블링 형태 - 양고기 헛수에 따른 향미 특성 및 질감 분석 	
4주	<ul style="list-style-type: none"> - 게와 바다가재를 손질 하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 새우 및 크라이히시를 손질하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 찜과 튀김 등 기본조리를 할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 게, 바다가재 포션화 실습 - 새우 및 크라이히시 포션화 실습 - 찜과 튀김 기본조리 방법 실습 	
5주	<ul style="list-style-type: none"> - 쌍각류인 대합, 홍합을 손질 하여 1인분씩 포션화 할 수 있다. - 굴과 관자, 가리비 등을 손질 하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 찜과 삶기 등 기본조리를 할수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 전복, 소라 포션화 실습 - 달팽이 및 게بل 포션화 실습 - 찜과 튀김 기본조리방법 실습 - 대합, 홍합 손질하여 1인분씩 포션화 실습 - 굴과 관자, 가리비 등을 손질하여 1인분씩 포션화 실습 - 찜과 삶기 등 기본조리하기 실습 	
6주	<ul style="list-style-type: none"> - 도보 솔을 빼와 살로 분리하여 1인분씩 포션화 할 수 있다. - 광어를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화 할 수 있다 - 살로우 포칭의 기본조리를 할 수 있다.. 	<ul style="list-style-type: none"> - 본 나이프를 활용 하여 도보 솔을 빼와 살로 분리하고, 살을 1인분씩 포션화 하는 방법 실습 - 광어를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 판매할 수 있도록 포션화 작업 실습 - 살로우 포칭의 기본 조리 실습 	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
7주	<ul style="list-style-type: none"> - 참치를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 청어를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 스팀밍의 기본조리를 할 수 있다. - 도미를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 대구생선을 살과 뼈로 분리 하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 스팀밍의 기본조리를 할 수 있다.. 	<ul style="list-style-type: none"> - 참치를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화 실습 - 청어를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화 실습 - 도미를 살과 뼈로 분리하여 1인분씩 포션화 실습 - 대구생선을 살과 뼈로 분리 하여 1인분씩 포션화 실습 - 스팀밍의 기본조리 실습 - 기본조리 실습 	
8주	[중간고사]	[중간고사] 직무능력평가 1	
9주	<ul style="list-style-type: none"> - 대닭 가슴살을 뼈에서 분리하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 대닭 다리살을 뼈에서 분리 하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 대닭 날개를 몸통에서 분리 하여 오디블용으로 포션화할 수 있다 - 소테잉과 튀김 등의 기본조리를 할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 대닭 가슴살을 뼈에서 분리하여 1인분씩 포션화 실습 - 대닭 다리살을 뼈에서 분리 하여 1인분씩 포션화 실습 - 대닭 날개를 몸통에서 분리하여 오디블용으로 포션화 실습 	
10주	<ul style="list-style-type: none"> - 통오리 가슴살을 뼈에서 분리하여 1인분씩 포션화 할 수 있다. - 통오리 다리살을 뼈에서 분리 하여 1인분씩 포션화 할 수 있다 - 통오리 날개를 몸통에서 분리 하여 오디블용으로 포션화할 수 있다 - 브레이징과 로스팅 등의 기본조리를 할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 통오리 가슴살을 뼈에서 분리하여 1인분씩 포션화 실습 - 통오리 다리살을 뼈에서 분리하여 1인분씩 포션화 실습 - 통오리 날개를 몸통에서 분리하여 오디블용으로 포션화 실습 - 브레이징과 로스팅 등의 기본조리 실습 	
11주	<ul style="list-style-type: none"> - 돼지 사태살 지방을 제거하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 돼지 등심을 150씩 분리하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 돼지고기를 이용하여 스탠다드 브레딩을 할 수 있다. - 딥프라이징과 로스팅 등의 기본조리를 할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 돼지 사태살 지방을 제거 하여 1인분씩 포션화 실습 - 돼지 등심을 150씩 분리 하여 1인분씩 포션화 실습 - 돼지고기를 이용하여 스탠다드 브레딩 실습 - 딥프라이징과 로스팅 등의 기본조리 실습 	
12주	<ul style="list-style-type: none"> - 양등심 및 안심 부위 지방을 제거하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 양갈비 뼈를 발골하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 양 다리살을 포션화할 수 있다. - 양고기 육취 제거를 위해 	<ul style="list-style-type: none"> - 양고기 종류에서 램과 머튼 특징 조사 - 양갈비 영양적 특징 조사 - 양고기 조리법 조사 	
13주	<ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기 채끝등심 지방을 제거 하여 1인분씩 포션화할 수 있다. - 쇠고기 꽃등심 힘줄을 제거 하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 육취 제거를 위해 마리네이드 를 할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기 채끝 등심 지방을 제거하여 1인분씩 포션화 실습 - 쇠고기 꽃등심 힘줄을 제거 하여 1인분씩 포션화 실습 - 육취 제거를 위해 마리네이드 실습 	
14주	<ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기 안심 지방을 제거하여 1인분씩 포션화할 수 있다 - 육취 제거를 위해 마리네이드를 할 수 있다. - 포션화된 쇠고기를 그릴링으로 조리할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 쇠고기 안심 지방을 제거하여 1인분씩 포션화 실습 - 육취 제거를 위해 마리네이드 실습 - 포션화된 쇠고기를 그릴링 조리실습 	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

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)