

강의계획서

2020학년도 2학기

교수학습센터

교과목명	Italian cuisine						
담당교수	서민석	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분		학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	1. 대형 프랜차이즈 외식업체 및 호텔 양식 레스토랑에서 주로 판매되고 있는 이태리요리를 체계적으로 실습한 후 조리방법을 설명할 수 있다. 2. 외식업체 취업 후, 첫 날부터 현장직무를 자연스럽게 수행할 수 있는 능력을 함양한다. 3. 산업체 주방조직 체계 및 각 직급별 직무를 설명할 수 있다.						
교재	[주교재]		상담시간	월			
	호텔식 고급서양조리[서민석외][백산출판사][2012] 정통 이태리요리 [한춘섭외][백산출판사][2011]			화			
	[참고도서]			수			
				목			
				금			
장비 및 도구							
재료 및 자료							
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	평가시기: 6주 - Italian Cuisine 조리용어 테스트 - 1~5주차 학습내용을 바탕으로 수업시간 중 서술형 평가 시행			서술형시험	6	10	
	평가시기: 11주 - Italian Cuisine 드라이 파스타와 스테핑파스타 제조 실기 - 6~10주차 진행한 실습 내용을 바탕으로 수업시간 중 조리기능 실습평가			실기시험법	11		
중간고사	평가시기: 8주 - 평가내용: Italian Cuisine 파스타 명칭 및 만들기 이론적 배경 서술형 평가 - 에피타이저, 수프, 생선요리, 메인요리, 디저트요리 등			서술형시험	8	30	
기말고사	평가시기 : 15주 - Italian Cuisine 파스타와 코스메뉴 실기 테스트 - 생선요리 제조지식 및 작품 완성 실기 평가 - 육류메인 요리 제조 및 작품 완성 실기 평가			실기시험법	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정 제시					10	
사이버강의	1-14주차까지 퀴즈 풀이				15	20	
교수학습계획							
교수학습법	활용중심수업(시연)			활용중심수업(발견학습)			

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	- 실습실 개인 안전 - 화재 예방	[안전교육] 1.교과목소개 2.실습실안전의 생활화고착및 화상예방방법 3.안전의관한표식과게시물의의미 4.실험실습에사용될 기자재및 위험기계로 분류된 기계의 안전수칙 5.조리도구사용시 안전수칙 및 안전화 착용의 중요성 6.가스사용에 관한 사전 안전 확보작업 7.소화기 종류 및 사용에 관한방법 8.전기사용에 관한 안전확보 9.화재발생시대피요령및눈에이물질이들어갔을 때 응급조치요령	
2주	- 건조파스타 유통과정 및 특징을 설명 - 생면파스타 제조 및 특성비교	1. 건조파스타 종류 및 특징을 설명할 수 있다. 2. 생면 파스타 제조방법과 맛의 특징을 설명할 수 있다. 3. 스타핑 파스타에 들어가는 재료 종류를 설명할 수 있다.	
3주	- 발사믹 식초를 활용한 생면 파스타 제조	1.아스파라거스와 토마토 넣은 발사믹 페투치네 (발사믹을 넣어 직접 만든 생면 파스타)	
4주	- 토마토 페이스트와 방울토마토를 이용하여 매콤한 소스를 만들 수 있다.	1. 해산물과 매운 토마토소스로 맛을 생면 스파게티 2. 홍합, 모시조개, 토마토 소스로 맛을 낸 링귀니 파스타	
5주	- 그라운드 쇠고기를 활용한 볼로네이즈 파스타를 만들 수 있다. - 라자냐를 만들 수 있다.	1. 볼로네이즈 스파게티 2. 나폴리탄 라자냐	
6주	- 조개를 이용한 파스타를 제조 할 수 있다. - 버섯을 이용한 리조토를 만들 수 있다.	1. 붕골래 스파게티 2. 다양한 버섯으로 맛을 낸 리조토	
7주	- 고추장과 토마토를 활용한 파스타를 제조할 수 있다. - 샤프랑을 활용한 리조토를 만들 수 있다.	1. 고추장 파스타 메뉴 설명 및 시연 2. 샤프랑 소스 시연	
8주	[중간고사]	[중간고사]	
9주	- 카르보나라 스파게티를 만들 수 있다. - 시금치 뇨끼를 만들 수 있다	1. 카르보나라 설명 및 시연 2. 뇨끼 설명 및 시연	
10주	- 오징어 먹물을 이용한 파스타를 제조할 수 있다. - 마늘 파스타를 제조할 수 있다.	1. 오징어 먹물 파스타 설명 및 시연 2. 마늘파스타 설명 및 시연	
11주	- 들깨소스 파스타를 만들 수 있다. - 푸실리 파스타를 만들 수 있다.	1. 들깨소스 파스타 설명 및 시연 2. 푸실리 파스타 설명 및 시연	
12주	- 관자, 채소를 곁들인 크림소스 파스타를 만들 수 있다. - 한판에 4종류 맛의 피자를 만들 수 있다.	1. 관자, 채소파스타 설명 및 시연 2. Quatre Pizza 설명 및 시연	
13주	- 제노바식 파스타를 만들 수 있다. - 쇠고기와 치즈를 넣은 칼초네	1. 제노바식 페스토 설명 및 시연 2. 칼초네 설명 및 시연	
14주	- 우사골을 이용한 파스타를 만들 수 있다. - 단호박페투치네를 만들 수 있다.	1.사골육수 파스타 설명 및 시연 2. 단호박 페투치네 설명 및 시연	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	이탈리안 요리 개요 : 이태리 지역별 음식 특색과 대표적인 요리		
2	2	스터핑 파스타 개요, 생반죽의 종류, 라비올리,까넬로니 등 나폴리 지방의 요리		
3	3	Live Lobster with Tomato Salsa & Seasonal Vegetable 토마토 살사를 곁들인 살아 있는 바다가재 요리		
4	4	Black Ink Tagliatelle with Cherry Tomato and Broccoli 비스큐 향의 오징어먹을 딸리아델레		
5	5	Linguine with Baby Clams, Mussels, Tomato Rose Pasta 홍합, 조개로 맛을 낸 링귀니 로제 파스타		
6	6	Fresh Ricotta Cheese Tomato caprese salad 리코타 치즈토마토 카프레제 샐러드		
7	7	Poached Halibut with Fish Blackeggand Saffron Cream Sauce 생선알을 곁들인 광어 찜과 사프란 크림 소스		
9	8	Pan Sauted Fresh Salmon with Lemon Butter Sauce 레몬버터소스를 곁들인 팬에서 구운 후레쉬 연어		
10	9	Ceviche of Seafood in Lemon Vinaigrette 바다 향이 그윽한 해산물 세비체		
11	10	Arugula Pizza 아루굴라(루콜라)피자		
12	11	Stuffed Mushroom PorkTenderloin withBordelaiseSauce 버섯을 채운 돼지안심 구이와 보들레이즈소스		
13	12	Risotto of Green peas 완두콩 리조토		
14	13	Stuffing of Beef Cannelloni 쇠고기를 채운 까넬로니		
15	14	Grilled Filet Mignon With Bearnaise Sauce and Seasonal fresh Vegetable 베어네즈 소스를 얹은 안심 구이와 계절 채소구이		

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 자석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)