

# 강의계획서

2020학년도 2학기

교수학습센터

교과목명	양식조리초급						
담당교수	최민수	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	기초조리실습에서 습득한 기본기술을 토대로 양식조리 실습을 통해 이론과 지식을 습득한다. 이탈리아 조리 실습을 통해 관련된 이론 지식을 습득하고, 실습을 통해 양식조리의 기본기를 기른다.						
교재	[주교재]		상담시간	월			
				화			
	[참고도서]			수	10:00 ~ 11:30		
	The Professional Chef[CIA][Wiley][2011]			목	10:00 ~ 11:30, 13:00 ~ 17:00		
				금	10:00 ~ 11:30		
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 실습내용을 현장에서 평가			현장작업법	7	20	
	1~14주차까지 실습한 내용 정리 평가			포트폴리오 법	15		
중간고사	1~7주차에 다룬 이론 및 실습내용			서술형시험	8	30	
기말고사	1~14주차에 다룬 이론 및 실습내용			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정 제시					20	
사이버강의							
교수학습계획							
교수학습법	활용중심수업(시연)		강의중심수업(강의)		활용중심수업(협동학습)		

## ▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	조리수학	
2주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Seared Shrimp in Endive Leaves with Parsley Sauce shrimp scampi with Linguini	
3주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Chicken Piccata Risotto Milanese Style	
4주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Green Pasta Dough Spaghettoni with Checca Sauce	
5주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Fettuccine Alfredo	
6주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Chicken Tetrazzini	
7주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Lamb Stew with Cipolline Onions and Potatoes Mushroom Pesto Crostini	
8주	[중간고사]	[중간고사]	
9주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Arancini Chicken Cacciatore	
10주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Mussels, Clams and Shrimp in Spicy Broth Chicken Carbonara	
11주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Grilled Chicken with Gremolata and Arugula Salad Penne with Vodca Sauce	
12주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Steak Florentine Panzanella Salad	
13주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Linguine con le Vongole Tomato, Mozzarella and Basil Bruschetta	
14주	이탈리안 요리 실습을 통한 관련 이론 지식 습득 조리실습을 통한 기초기술 습득 및 활용능력 증진	Lasagna	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

## ▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	조리수학 이론		
2	2	조리수학 이론		
3	3	Seared Shrimp in Endive Leaves with Parsley Sauce / Shrimp Scampi with Lingini		
4	4	Chicken Piccata / Risotto Milanese Style		
5	5	Green Pasta Dough / Spaghettoni with Checca Sauce		
6	6	Fettuccine Alfredo		
7	7	Chicken Tetrazzini		
9	8	Lamb Stew with Cipolline Onions and Potatoes / Mushroom Pesto Crostini		
10	9	Arancini / Chicken Cacciatore		
11	10	Mussels, Clams and Shrimp in Spicy Broth / Chicken Carbonara		
12	11	Grilled Chicken with Gremolata and Arugula Salad /Penne with Vodca Sauce		
13	12	Steak Florentine / Panzanella Salad		
14	13	Linguine con le Vongole / Tomato, Mozzarella and Basil Bruschetta		
15	14	Lasagna		

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"> <li>- 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다.</li> <li>- 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다.</li> <li>- 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.</li> </ul>
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 )