강의계획서

2021학년도 1학기 교수학습센터

교과목명	레스토랑 Operation(종합설계)						
담당교수	장명하	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	10	5	5	10
수업목표	*콜키친에서이루어지는다양한조리법을활용하여오듸볼,카나페,드레싱,테링등을제조할 수 있다. *핫키친에서다루고있는수프,소스, 곁들임채소,가금류와육류굽기등의업무를수행할 수 있다. *호텔레스토랑에서 이루어지는 업무를 성실히 수행하고 조리사로서의 인성과,안전, 위생, 관리를 할 수 있다. *현장조리 시스템과 메뉴관리,구매관리에식재료관리를 할 수 있다. *팝업레스토랑 실전수업을통한 레스토랑현장에서 이루어지는 사항들을 경험해 볼 수있다.						
교재	[주교재]	상담시간	월	09:00 ~ 18:00			
	호텔식고급서양요리[서민석 외][백산출판사][2011]		화	09:00 ~ 18:50			
	[참고도서]		수				
	안토니오 셰프의 이탈리아 요리[안토니오 심][도서출판 대가][2012] 새로운 고급서양조리[김세환,정수식공저][백산출판사][2012]		목	09:00 ~ 18:00			
			금	09:00 ~ 18:00			
장비 및 도구	후라이팬, 도마, 칼, 진공포장기계, 콤비오븐, 튀김기 기타 조리장비및 조리도구						
재료 및 자료	컴퓨터, 빔프로젝트, PPT. 육류, 가금류, 갑각류, 어패류, 채소, 가공품, 건재료 기타 식재						

평가계획

평가항목	평가내용	평가방법	평가시기	평가비중 (100%)
수행평가	*레스토랑 실전 조리실습평가	현장작업법	6	10
	*섹션별 업무 분장 역할평가	관찰평가법	10	
중간고사	*필기시험	발표법	8	30
기말고사	*실기시험	실기시험법	15	30
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름			10
사이버강의	필기시험		15	20

교수학습계획

교수학습법	활용중심수업(시연)	활용중심수업(시뮬레이션)	플립 러닝

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	레스토랑 조리실무수행에필요한위생과안전에대한이해하고 시스템을 알 수 있다 ,	안전관리 및위생규칙준수사항과전기,가스안전,조리장비취급주의,화재예방교육및조치요령에관한방법 서비스마인드, 인성교육실시	
2주	레스토랑오퍼레이션에필요한메뉴관리와구매관리에식재료관리 대하여 알 수 있다.	양식조리 메뉴관리 및구매관리 식재료관리, 기초기능 익히는 방법	
3주	레스토랑 오퍼레이션 조리 실무수행에 필요한 시스템 전체 조리를 할 수 있다.	3 Types of Canape(Finger food) Vegetarian, Crab meat wrapped in tomato jelly. cheese collection, Smoked duck flavored with olives and oranges 4가지카나페(핑거푸드)베지타블, 게살, 치즈컬렉션, 훈제오리. 2.Bruschetta mista 여러 가지 브루스케타	
4주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 시스템이해와 어패류, 샐러드조리를 할 수 있다.	Caesar Salad and Caesar dressing. Romaine lettuce, Anchovy. 시저샐러드와 시저드레싱 로메인상추, 앤쵸비. Grilled fish and butter sauce 생선구이와 버터소스 뜨거운 야채 Chicken Stock (치킨스톡)	
5주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 시스템 이해와 전채조리, 수프,조리를 할 수 있다.	cream sauce and snail ball 크림소스를 곁들린 달팽이볼 Mushroom soup angkureuteu 양송이수프 앙쿠르트	
6주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한육류,샐러드 조리를 할 수 있다.	Pork BBQ and hot vegetables 돼지고기 바비큐와 더운야채 Cajun salad and orange vinegar 케이준 샐러드와 오렌지 비네그래트	
7주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 시스템이래와 파스타조리를 할 수 있다.	Pasta flavored with tomato sauce 토마토 미트소스로 맛을낸 파스타 Bulgogi pizza,Gorgonzola Pizza Side rukkolra 루꼴라를 곁들인 불고기피자, 고르곤졸라 피자	
8주	[중간고사]	[중간고사] 필기시험 평가	
9주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 디저트조리, 육류조리 조리를 할 수 있다.	Homemade Mushroom crab pork cutlet and Chili sauce 수제 버섯 알라크림으로 속 을채운 돈까스와 칠리소스 Hot vegetables 더운야채 Grisini or Taramishu 그리시니 또는 티라미슈	
10주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 육류조리, 조식조리를 할 수 있다.	Beef Sirloin Steak and Brown Sauce Hot Vegetable Fletting 쇠고기 등심스테이크와 더운야채 장식 Egg Benedict and Hollendais sauce 에그 베네딕트 와 홀렌다이즈 소스	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
11주	팝업 레스토랑 실전 수업 메뉴구성 조리기술 서비스 능력 조리시스템을 알 수 있다. 레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 ,돼지고기를 이용하여 다양한 조리를 할 수 있다 .	Put vegetables in the pork roasted 야채를 넣어 말아 구운 돼지안심 Pop-up Restaurant Practice Class 팝업 레스토랑 실전 수업	
12주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 다양한 전채조리 디저트조리파스타조리와 반죽 성형을 할 수 있다.	전채조리 루꼴라를 곁들인 고르곤졸라피자 소스 활용 디저트조리 파스타조리 만드는 방법 3Course 실전 시뮬레이션	
13주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 수프 샐러드, 돼지고기를 이용하여 다양한 조리를 할 수 있다.	양송이 앙쿠르트 수프, 시즌샐러드, 수제 왕돈까스와 머쉬룸소스, 돼지고기 등심을 이용하여 육류 메인요리 만드는 방법 3Course완성 실전 시뮬레이션	
14주	레스토랑 오퍼레이션조리 실무수행에 필요한 수프 디저트, 닭고기를 이용하여 다양한 조리를 할 수 있다.	양송이 앙쿠르트 수프, 다저트, 치킨 컷틀렛과 칠리소스, 닭다리살을 이용하여 메인요리 만드는 방법 3Course완성 실전 시뮬레이션	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	교수자 소개 강의계획서 설명,육류 , 생선, 가금류 구매 식재료설명		
2	2	호텔주방시스템, 원산지 법률과 표시기준, 원산지표시동영상 설명		
3	3	에그베네딕트		
4	4	여러가지 브루스케따		
5	5	양송이 앙쿠르트 크림스프		
6	6	시저샐러드		
7	7	찹스테이크		
9	8	오리가슴살 로제구이		
10	9	야채를 말아구운 돼지고기 안심		
11	10	3가지 핑푸드		
12	11	케이준샐러드 머스타드드레싱		
13	12	부채살 스테이크와 구운감자 더운채소		
14	13	흑도미 소금 가마구이		
15	14	티라미슈		

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A+ : 15%이내, A(A+포함) : 35%이내, A~B : 75%이내
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 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)