

# 강의계획서

2021학년도 1학기

교수학습센터

교과목명	기초조리실습						
담당교수	최민수	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사 제과제빵원	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무	양식조리사(주방 장포함) 제빵원						
수업목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 양식조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있는 능력을 갖춘다.</li> <li>○ 양식조리의 각종 식재료와 도구를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있는 능력을 갖춘다.</li> <li>○ 양식 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다.</li> <li>○ 양식조리에 필요한 기본 스톡과 소스, 수프를 만들 수 있다.</li> <li>○ 매장경영관리에 필요한 디스플레이와 재고관리를 할 수 있다.</li> </ul>						
교재	[주교재]		상당시간	월			
				화			
	[참고도서]			수			
				목			
	Professional Chef 9th Edition[Culinary Institute of America][Wiley][2011]			금			
장비 및 도구	개인 소도구 및 주방 내 필요장비 일체						
재료 및 자료	수업 주차별 필요 식재료						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가지기	평가비중 (100%)	
수행평가	실습과정 및 결과물에 대한 평가			실기시험법	5	10	
	실습과정 및 결과물에 대한 평가			실기시험법	12		
중간고사	이론 지식 및 실습 이해도에 대한 서술적 평가			서술형시험	8	30	
기말고사	이론 지식 및 실습 이해도에 대한 서술적 평가			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					10	
사이버강의	실습과정 및 결과물에 대한 평가				14	20	
교수학습계획							
교수학습법	플립 러닝		활용중심수업(시연)		활용중심수업(협동학습)		

## ▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	-개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시 할 수 있다. -주방에서 발생하는 개인 안전사고의 유형을 숙지시키고 예방을 위한 안전수칙을 교육할 수 있다. -개인이 사용하는 칼에 대해 사용안전, 이동안전, 보관안전을 수행 할 수 있다.	[안전교육] -개인위생 교육	
2주	-양식 조리 용어와 기본썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. -메뉴에 따른 양식 식재료의 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다.	조리에 앞서 기초 기술 습득	
3주	-조리에 필요한 부케가니를 준비할 수 있다. -스톡의 종류에 따라 미르포아를 준비할 수 있다. -육류,어패류의 뼈를 찬물에 담가 핏물을 제거할 수 있다.	스톡 재료 설명 및 준비	
4주	-찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. -끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위에 떠오르면 걷어 낼 수 있다.	스톡 조리에 필요한 재료준비 스톡 조리에 필요한 이론전달	
5주	- 조리된 스톡을 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다. - 스톡을 사용 용도에 맞게 풍미와 질감을 갖도록 완성할 수 있다.	스톡 조리완성 완성된 스톡 평가방법	
6주	-조리에 필요한 부케가니를 준비할 수 있다. -브라운스톡은 조리에 필요한 뼈와 부속물을 오븐에 구워서 준비할 수 있다	스톡 재료 설명 및 준비	
7주	-적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다. -지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.	스톡 조리에 필요한 재료준비 스톡 조리에 필요한 이론전달	
8주	이론 지식 및 실습 전반을 이해하고 습득할 수 있다.	[중간고사]	
9주	-조리된 스톡을 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다. -마무리된 스톡의 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 스톡의 품질을 평가할 수 있다.	스톡 조리완성 완성된 스톡 평가방법	
10주	-수프에 필요한 스톡을 준비할 수 있다 - 마무리 된 수프의 색깔과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 수프의 품질을 평가할 수 있다.	스톡 조리완성 스톡의 사용처 및 용도	
11주	-상품 디스플레이 지침서에 따라 상품을 디스플레이 할 수 있다. - 계절의 변화에 따라 디스플레이 할 상품들을 선정할 수 있다.	매장경영관리에 필요한 기초지식	
12주	- 트렌드를 고려하여 디스플레이 할 상품을 선정할 수 있다. - 상품 디스플레이 지침서에 따라 POP, 포스터 등을 관리할 수 있다.	상품전시의 필요성 및 방법제시	
13주	- 상품관리 매뉴얼에 따라 기간별 판매량에 따른 판매상품의 판매 추이를 분석할 수 있다. - 판매추이 분석 자료에 따라 매장 내 및 창고의 판매용 상품에 대한 적정 재고를 유지할 수 있다.	매장관리의 효율성 및 매출증대를 위한 재고능력	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
14주	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 재고관리대장 분석에 따라 적정 상품 구매 물량을 결정할 수 있다.</li> <li>- 비품관리대장에 따라 비품의 재고 현황을 확인할 수 있다.</li> </ul>	재고관리에 필요한 지식	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

## ▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	조리수학		
2	2	조리 위생과 안전		
3	3	Knife Kit, 숯돌사용, 양파썰기		
4	4	야채 썰기		
5	5	Basic Kitchen Preparation(정제버터, Roux, 미르포아, 부케가니)		
6	6	치킨스톡		
7	7	브라운 비프스톡		
9	8	모체소스(Chicken Veloute, Bechamel)		
10	9	모체소스(Demi-Glace, Hollandaise)		
11	10	Chicken Fabrication		
12	11	Sauteing, Pan Steaming		
13	12	Pan Frying, Boiling		
14	13	Grilling, Baking		
15	14	Roasting		

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