

강의계획서

2021학년도 1학기

교수학습센터

교과목명	French cuisine II						
담당교수	서민석	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	<ul style="list-style-type: none"> - 해산물, 채소류, 향신료등을 활용하여 식욕을 돋우기 위한 여러 형태의 전채(에피타이저)요리를 만들 수 있다. - 라운드 및 플레이트 생선과 조개, 갑각류등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 일품요리와 코스에 포함되는 메인디쉬요리를 만들 수 있다. - 닭고기 돼지고기, 양고기, 쇠고기를 비롯한 육류를 활용하여 단품 및 코스에 포함되는 메인디쉬 요리 를 만들 수 있다. - 다양한 식재료를 활용한 수비드 요리법, 그릴구이법, 건열조리법 등의 기능을 함양할 수 있다. 						
교재	[주교재]		상담시간	월			
	고급서양요리[서민석 외][백산출판사][2019]			화			
	[참고도서]			수			
	Basic Western Cuisine [엄진철 외][백산출판사][2010]			목			
				금			
장비 및 도구							
재료 및 자료							
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	- 평가시기: 6주 - French Cuisine 조리용어 테스트 - 1~5주까지 학습내용을 바탕으로 수업시간 중 서술형 평가 시행			서술형시험	6	10	
	- 평가시기: 11주 - French Cuisine 휘시 Trimming & 작품완성도 테스트 - 6~10주까지 진행한 실습내용을 바탕으로 수업시간 중 조리기능 실습평가			실기시험법	11		
중간고사	- 평가시기 : 8주 - 평가내용 : French Cuisine 5코스 이론적 배경 서술형 평가 - 에피타이저, 수프, 생선요리, 메인요리, 디저트요리 등			구술형시험	8	30	
기말고사	- 평가시기: 15주 - 에피타이저 제조 지식 및 실기 테스트 - 생선요리 제조 지식 및 작품완성 실기평가 - 육류 메인요리 제조 및 작품완성 실기평가			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					10	
사이버강의	출석 10% 퀴즈 10%				14	20	
교수학습계획							
교수학습법	강의중심수업(강의)		활용중심수업(협동학습)		활용중심수업(시범)		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	- 조리실습 중 개인안전 - 화재예방 - 비상시 탈출 방법 - 교과목 소개	[인성교육] -조리사로서의 사명감 -산업현장에서의 인간관계 -고객과 나의 관계 [안전교육] 1.실습실안전의 생활화 고착 및 화상 예방법 2.안전의 관한표식과 계시물의 의미 3..조리도구 사용시 안전수칙 안전화 착용의 중요성 4..가스사용에 관한 사전안전 확보 작업 5. 소화기 종류 및 사용에 관한 방법 6..전기 사용에 관한안전 확보	
2주	- 프렌치 요리 역사 - 키친내 직무	- 프랑스 식문화 - 주방조직 및 직무 개요 ? 5코스 요리 개요	
3주	- 핑거푸드 전채요리 - 돼지고기 메인요리	- 훈제연어 카나페와 발사믹소스 굴, 파르마 햄. 아스파라거스, 오렌지 소스 (Smoked Salmon and Oyster with Balsamic sauce, RolledAsparagus into Parma Ham with Orange Sauce) - 버섯을 곁들인 돼지등심구이와 발사믹 소스 (Stuffed Mushroom Pork Loin with Herb-Balsamic Sauce)	
4주	- 감각류 개요 - 치즈 개요	- 포토 와인에 졸인 배와 중화새우 (Braised Yam in Porto wine with Medium Shrimp) - 치즈 개요와 풍류요리 (Cheese Fondue cuisine)	
5주	- 발사믹 소스 활용 - 리코타 치즈 활용	- 매실 발사믹소스로 맛을 낸 게다리살 요리 (King Crab meat & Smoked Salmon with Apricot Balsamic Sauce) - 리코타 치즈와 파프리카 구이 (Ricotta cheese and Paprika Baked)	
6주	- 멜바토스트 활용 - 쇠고기 요리	-까망베르 치즈를 곁들인 대게 샐러드와 멜바토스트 그리고 채소를 곁들인 랍스타 롤 (Vegetable with Lobster Roll and Melba Toast and Camembert Cheese with King Crab Salad) -쇠고기 퀘사디아	
7주	- 가금류 전채요리 - 조갯살 활용 요리	- 오리가슴살을활용한에피타이저 (Smoked Duck Breast & Salad with Orange sauce) ? 꼬막조개를 얹은 도다리 살로우 포칭과 레드 와인 소스 (Shallow Poaching Flounder on Cockle with Red Wine Vinegar Sauce)	
8주	[중간고사]	[중간고사]	
9주	- 유자청 소스 활용 - 양고기 요리	- 유자청 소스에 마리네이드한 해산물과 계절채소 샐러드 (Marinade Seafood in Citron Sauce with Seasonal Salad and Balsamic Sauce) -로스팅한 양등심과 보들레이즈 소스 (Roasted Lamb Loin with Bordelaise Sauce)	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
10주	-감각류 수프 -돼지안심요리조리하기	- 밀반죽을 덮어 구운 감각류 향의 수프 (Bisque En Courte Soup) - 칠레 프론테라와인 소스를 곁들인 수비드 돼 지안심요리 (Sous-vide Pork Tenderloin with Frontela wine sauce)	
11주	- 치즈 카나페 - 해산물과 치즈요리	- 모듬 치즈 카나페 5종류 (Assorted cheese canape) - 해산물과 모네이소스 치즈그라당 (Baked Seafood of Gratin in Mornay Sauce)	
12주	- 대닭 요리 만들기 - 쇠등심 스테이크 만 들기	- 치킨 갈란틴과 허니 머스티드 소스 (Warm Chicken Galantine with Honey- Mustard Sauce) - 토스카니 스타일의 호주산 쇠등심 스테이크 와 발사믹 소스 (Grilled Australian Wagyu Sirloin Steak with Balsamic Reduction "Tuscany" Style)	
13주	- 수비드 조리 방법 익히기 - 오리가슴살 활용	- 수비드 조리법으로 익힌 닭가슴살 요리 (Sous Vide Cuisine of Chicken Breast) - 오리가슴살 구이와 오렌지향의 비가라드 소 스 (Pan-Roast Breast of Duck with Bigarade Orange Sauce)	
14주	- 육류요리조리하기(쇠안심요리) -그릴판에서 격자무늬넉후 temperature조절능력 -소스 레드와인 제조능력 -채소와허브 데코레이션능력	- 달팽이 파이와 레드와인 소스 (Snails Pie with Red Wine Sauce) ? 베어네이즈소스를 곁들인 쇠안심 구이요리 (Grilled Filet Mignon With Bearnaise Sauce and Seasonal Fresh Vegetable)	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	프랑스 식문화		
2	2	주방개요 및 직무		
3	3	치즈를 활용한 모듬 카나페		
4	4	블루치즈 소스의 안심 스테이크		
5	5	더운 치즈요리 스트링치즈구이, 깻잎 치즈		
6	6	스트링 치즈 롤, 쇠고기 퀘사디아		
7	7	해산물 피자, 블루치즈 피자		
9	8	채소와 프레쉬토 햄 부라타 치즈 요리		
10	9	리코타 치즈와 파프리카 구이		
11	10	미국 몬테리어잭 치즈 튀김과 계절채소		
12	11	치즈를 곁들인 새우살 킹버거와 그라나다 치즈 샐러드		
13	12	모듬치즈 플레이팅		
14	13	리카토 파스타와 치즈 그라당, 치즈퐁듀		
15	14	가리비 그라당, 콘킬리에관자 그라당		

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"> - 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)