

강의계획서

2021학년도 1학기

교수학습센터

교과목명	Asian cuisine							
담당교수	성기협	휴대폰		이메일				
이수구분	전공선택중택1	교과목구분	전공핵심		학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성	
직무	일식조리사(주방장포함) 한식조리사(주방장포함) 중식조리사(주방장포함)		70	10	5	5	10	
수업목표	최근들어외국의음식,음식문화에대한사회적관심이높아지고있으며외국과의교류와해외여행의증가로외식산업의발전으로세계각국의요리를전문으로하는외식업체들이많이생겨나고있다.이에각아시아나라의대표적인음식및조리법을살펴보고이론과실습을통해외국음식과음식문화에대한이해를높이고자한다.							
교재	[주교재]			상담시간	월	09:00 ~ 19:00		
	동남아음식[한혜영, 성기협][백산][2020]				화	09:00 ~ 19:00		
	[참고도서]				수	09:00 ~ 19:00		
	최신일본요리[성기협][백산][2019]				목	09:00 ~ 19:00		
					금	09:00 ~ 19:00		
장비 및 도구	노트북, 빔프로젝트, 조리도구							
재료 및 자료	교재, 레시피, 식재료							
평가계획								
평가항목	평가내용				평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	롤초밥조리하기능력평가				포토폴리오 법	6	10	
	볶음조리하기능력평가				포토폴리오 법	10		
중간고사	아시아요리조리실무능력평가				서술형시험	8	30	
기말고사	초밥조리, 볶음조리, 면류조리능력평가				실기시험법	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름						10	
사이버강의	서술형시험(퀴즈)					14	20	
교수학습계획								
교수학습법	강의중심수업(강의)			플립 러닝		블렌디드러닝		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	아시아조리 실무수행에 필요한 위생과 안전에 대한 이해와 적용능력함양	[안전교육] 위생과안전 (인성교육실시)교과목 오리엔테이션	
2주	아시아조리 실무수행에 필요한 메뉴관리와 구매 관리에 대한 이해와 적용능력함양	아시아조리메뉴관리 및 구매관리 일본초밥조리	
3주	아시아조리 실무수행에 필요한 식재료관리 및 기초기능을 습득할 수 있는 능력함양	아시아조리 식재료관리 및 기초기능익히기, 태국,베트남,인도	
4주	아시아조리실무, 일본의 모듬초밥을 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,일본의 대표적인 모듬초밥요리 ? 모듬생선초밥, 데마끼, 데마리	플립러닝:일본초밥조리 영상
5주	아시아조리실무, 일본의 알초밥을 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,일본의 대표적인 알초밥,마끼요리 ? 군간마끼, 호소마끼, 캘리포니아마끼	
6주	아시아조리실무, 일본의 롤초밥을 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,일본의 대표적인 롤초밥요리 - 스파이시튜나롤, 에비덴뿌리롤	
7주	아시아조리실무, 일본의 롤초밥을 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,일본의 대표적인 롤초밥요리 - 크림치즈롤, 이나리스시	
8주	[중간고사]	[중간고사]	
9주	아시아조리실무, 태국의 볶음조리를 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,태국의 대표적인 볶음요리 - 후추를 곁들인 새우튀김과 마늘볶음, 파인애플볶음밥	
10주	아시아조리실무, 태국의 볶음조리를 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무, 태국의 대표적인 볶음요리 - 씨푸드그린커리치킨, 스파이시소스를 곁들인 새우튀김숙주볶음	플립러닝:태국볶음조리 영상
11주	아시아조리실무, 태국의 면조리를 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,태국의 대표적인 면요리 - 칠리소스를곁들인삼겹살튀김, 팟타이소스를 곁들인 닭고기쌀국수볶음	
12주	아시아조리실무, 베트남의 면조리를 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,베트남의 대표적인 면요리 - 매운해산물쌀국수, 스프링롤	
13주	아시아조리실무, 베트남의 볶음조리를 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,베트남의 전통적인 볶음요리 - 돼지갈비분짜,반쌌오	
14주	아시아조리실무, 인도의카레조리를 만들어 낼 수 있는 능력함양	아시아조리실무,인도의 전통적인 커리요리 - 바게트와함께하는닭고기카레,사모사	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	Asian Cuisine-Contents 교과목 소개 및 Food Trend, 일본의 대표음식 (초밥)		
2	2	Asian Cuisine-Contents 이론-태국, 베트남, 인도의 식문화 및 대표음식		
3	3	기초조리실무(칼 갈기, 육수 만들기 등)		
4	4	모듬생선초밥, 데마끼(초밥만들기, 생선초밥, 데마끼 조리하기)		
5	5	캘리포니아마끼, 군간마끼(초밥만들기, 캘리포니아마끼, 군간마끼 조리하기)		
6	6	에비덴뿌라를(초밥만들기, 에비덴뿌라를 조리하기)		
7	7	스파이시튜나를(초밥만들기, 스파이시튜나를 조리하기)		
9	8	크림치즈롤(초밥만들기, 크림치즈롤 조리하기)		
10	9	태국요리-파인애플볶음밥(파인애플볶음밥 준비하기, 조리하기)		
11	10	태국요리-씨푸드그린커리치킨(씨푸드그린커리치킨 준비하기, 조리하기)		
12	11	태국요리-칠리소스를곁들인삼겹살튀김(칠리소스를곁들인삼겹살튀김 준비하기, 조리하기)		
13	12	베트남요리-매운해산물쌀국수(매운해산물쌀국수 준비하기, 조리하기)		
14	13	베트남요리-반쌌오(반쌌오 준비하기, 조리하기)		
15	14	인도요리-바게트와함께하는닭고기카레(바게트와함께하는닭고기카레 준비하기, 조리하기)		

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)