

〈 IV-3〉 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	양식조리실습 Ⅲ	학점	3	교·강사명	신영철 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	1~4조리실& 1~11강의실	수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>프랑스 요리는 고도로 발달된 조리법과 세련된 맛을 지닌 서양의 대표적 요리로 세계에 널리 퍼져 있어 있으며 지중해와 대서양에 면하고 있어 기후가 온화하며, 농산물 · 축산물 · 수산물이 모두 풍부하여 요리에 좋은 재료를 제공하고 있다. 이를 위해 본 학습과정에서는 서양요리의 중심이 되는 프랑сы리의 특징과 조리법 재료에 대한 폭 넓은 이해를 바탕으로 실무적인 조리기술과 기능을 습득하여 조리인으로서의 기능과 자질을 갖추고, 프랑сы리의 개요, 프랑сы리의 기초와 기본적인 요리방법, 프랑сы리의 시대별 분류, 프랑сы리의 지역별특징, 프랑сы리의 기초와 기본적인 요리방법을 비롯하여 전채요리, 수프요리, 샐러드 계란요리, 육류요리, 생선요리, 가금류요리, 채소요리, 디저트요리 등 각 코스별 요리의 재료와 만드는 법을 체계적으로 실습한다. 이를 바탕으로 프랑сы리의 기초와 각 코스별 기본적인 실습을 통하여 조리기술 능력과 이론을 겸비한 조리인을 양성할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 프랑сы리/백산출판사/안종철/2012							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 오리엔테이션 및 양식조리실습 Ⅲ의 전반적 개요 설명 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 강의 계획서를 설명할 수 있다. - 프랑сы리의 기초를 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 강의계획서 및 강의방법 등 설명 - 양식조리실습에 따른 주의사항, 안전예방수칙, 수업전개방식에 따른 전체적인 설명 - 평가기준 공개 - 보고서 작성요령 설명 - 프랑сы리의 개요 - 프랑сы리의 시대별 분류 - 프랑сы리의 지역별 특징 - 세계의 3대 진미 ●수업방법: 강의 및 질의응답 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 및 설명 ● 수시평가 및 과제 설명 -수시평가: 5점 ● -수시평가 주차:5주차 ● 과제제출: 10주차제출 ● PPT 유인물 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: Appetizer(전채요리) I ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 에피타이저의 기능을 설명할 수 있다 - 에피타이저의 구성요소를 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 냉 전채요리 - 뜨거운 전채요리 - 대구 손질하는 방법 - 시금치 분말을 이용하여 라비올리 만들기 - 리코타치즈 만들기 					<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 35-52</p> <p>2)과제부여 : 프랑сы 지역별 요리의 특징을 알아보고 프랑сы 레스토랑을 방문하여 시식한 내용 보고서 작성</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - 결들인 바칼라 샐러드 - 신선한 야채로 속을 채운 라비올리와 올리브페퍼 소스 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	
제 3 주	<p>●강의주제: Appetizer(전채요리) II</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에피타이저의 조리용어의 이해를 설명 할 수 있다 <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 오징어먹물, 토마토, 시금치, 노란피망 등으로 라자니아면 만들기 - 잘익은 토마토로 가스파초 만들기 - 허가자미와 바질 올리브오일을 결들인 라자니아 - 야채조림을 결들인 가스파초 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 54-65</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 4 주	<p>●강의주제: Appetizer(전채요리) III</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 프랑сы요리의 지역별 특징을 설명할 수 있다 <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 야채와 해산물을 이용한 다양한 테린 만들기 - 아스픽 만드는 방법 - 머스터드 소스를 결들인 새우와 야채를 넣은 프랑сы식 테린 - 피망 비네그레트를 결들인 어린 돼지 햄 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 66-74</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 5 주	<p>●강의주제: Soup(수프) I</p> <p>●강의목표: 수프의 구성과 분류를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 콩소메수프 - 결죽한 수프 - 가정식 수프 - 계란 흰자 덤블링을 결들인 닭고기 크림 수프 - 프랑сы식 렌틸 수프 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 77-86</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p> <p>4)수시평가 실시</p>
제 6 주	<p>●강의주제: Soup(수프) II</p> <p>●강의목표: 세계3대 수프를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해산물 수프 - 샹스핀 수프 - 태국의 퓌양꿍 - 시금치수프와 닭고기말이 - 프랑сы식해물수프 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 88-106</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 7 주	<p>●강의주제: Soup(수프) III</p> <p>●강의목표: 다양한 형태의 수프를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 수프를 먹는 방식에 따른 유럽식과 미국식 구분 설명 - 다양한 해산물을 이용한 덤블링 - 프랑сы식 비스크 수프 - 해산물 크림 수프와 농어 덤블링 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 108-118</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제 8 주	중간고사	
제 9 주	●강의주제: Main(주요리) I	1)주차별 학습자료:

	<p>강의목표: 주요리의 구성과 이해를 설명할 수 있다</p> <ul style="list-style-type: none"> - 주 요리의 조리 용어를 설명할 수 있다 <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 주요리의 조리법 설명 - 닭가슴살 over cooking 주의하여 익히기 - 시금치와 치즈의 비율 1:1 리코타치즈 만들기 - 리코타 치즈와 시금치를 넣어 말아 구운 닭가슴살과 레드와인 소스 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>주교재 p 121-130</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제10 주	<p>●강의주제: Main(주요리)II</p> <p>●강의목표: 육류를 이용한 주요리를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 육류의 근육조직과 결합조직 - 양고기 굽는 방법 - 당근 익히는 방법 - 포트와인 소스를 곁들인 당근으로 말아구운 양 등심 - 마조람 소스를 곁들인 송아지 안심구이 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 134-148</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p> <p>4) 과제물 제출기간</p>
제11 주	<p>●강의주제: Main(주요리)III</p> <p>●강의목표: 생선을 이용한 주요리를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 생선살 굽는 방법 - saffron sauce 농도와 야채 익히기 - basil sauce 끓이기 - 샤프란소스를 곁들인 농어구이와 구운야채 - 바질소스를 곁들인 농어구이 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 136-142</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제12 주	<p>●강의주제: Main(주요리)IV</p> <p>●강의목표: 해산물을 이용한 주요리를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 새우살 over cooking 주의하여 익히기 - 대구 손질하여 뼈와 살로 분리하기 - 조개와 홍합 over cooking 주의하여 질기지 않게 익히기 - 물냉이 소스를 곁들인 새우와 감자푸딩 - 조개와 홍합을 곁들인 브로콜리 페스토를 얹어구운 대구 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 154-158</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제13 주	<p>●강의주제: Dessert(디저트) I</p> <p>●강의목표: 디저트의 역사를 설명할 수 있다</p> <ul style="list-style-type: none"> - 디저트의 종류를 설명할 수 있다 <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 포트와인소스 농도 조절하여 만들기 - port wine 과 lemon juice에 배줄임 하기 - 포트와인 소스에 레몬아이스크림을 곁들인 달콤하게 졸인 배 - 아몬드 사바용으로 버무린 과일 그라탕 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 161-176</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p> <p>3)개별 실습 후 평가</p>
제14 주	<p>●강의주제: Dessert(디저트)II</p> <p>●강의목표: 다양한형태의 디저트를 설명하고 조리할 수 있다</p> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 밀가루 반죽하기 - 라비올리 성형 및 튀기기 	<p>1)주차별 학습자료: 주교재 p 178-200</p> <p>2)수업기자재: 조리도구</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 졸업하기 - 크레페 반죽하기 - 산딸기 소스 만들기 - 사과잼을 넣어 만든 라비올리 - 산딸기와 땅콩을 넣어 만든 크레페 <p>●수업방법: 강의 시연 및 실습</p>	3)개별 실습 후 평가					
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
<ul style="list-style-type: none"> - 교수자는 기본기를 실습위주의 수업으로 진행하며 현장근무 시 적응력을 향상시킬 수 있도록 자세히 설명하고 시연 실습함을 원칙으로 한다. - 교수자는 학습자에게 전문성을 요구하는 학습을 위해 가장 기초가 되는 식재료 준비과정, 식재료손질, 조리도구 다루기를 체계적으로 지도한다. - 교수자는 학습자에게 위생, 안전을 세밀하게 지도한다. - 교수자는 실습 진행 시 학습자에게 개별적으로 조리과정을 지도한다. - 교수자는 학습자에게 지각, 조퇴, 결석에 대한 중요성을 강조하여 출석 관리를 철저히 한다. - 교수자는 수업시간 전에 강의 준비를 마무리하고 정시에 출결상황을 파악하여 개별학생의 출결 상황에 대해 지속적으로 관리한다. - 교수자는 결석 학습자에게는 개별연락을 취하여 지속적인 관심과 수업참여도를 높인다. 							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<ul style="list-style-type: none"> - 정기평가 기간 : 8주차, 15주차 - 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 5주차(수시평가 실시-필기시험 5문항 5점) 10주차(레포트 제출하기-프랑스 지역별 요리의 특징을 알아보고 프랑스 레스토랑을 방문하여 시식한 내용 보고서 작성 (총 10점) - 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간) - 각종 요리 대회의 견학을 통하여 전공분야의 실력을 향상시킨다. - 프렌치 레스토랑을 방문하여 시식하고, 프렌치 음식의 종류, 플레이팅, 테이블셋팅 방법을 습득한다. 							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 바질 올리브오일을 곁들인 라자니아 시금치 즙 만들 때 해결방법-시금치는 최소한의 물을 넣어 시금치즙을 만든다 2. 가스파초 스프의 스타이 지저분할 때 해결방법- 체리토마토의 씨 부분은 제거한 후 사용 한다 3. 물냉이소스를 곁들인 새우와 감자 푸딩- 으갠 감자를 모양 있게 만들어지지 않을 때 해결방법-으갠 감자와 내용물을 넣어 완성 후 칼로 모양을 잡아 빵가루를 묻혀 튀긴다 4. 포트와인 소스에 레몬아이스크림을 곁들인 달콤하게 즐긴 배- 소스 농도가 묽을 경우 해결방법-포트와인과 레몬주스를 섞고 끓였는데 소스가 묽을 때는 분량의 녹말을 풀어서 사용하여 농도를 맞춘다 							
9. 강의유형							
<p>이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(), 이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행(O)</p>							