

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	조리실무	교과번호	W020011	개설년도	2020-2
학점	3	수업시수	이론 (1) 실습 (2)		
교과 유형	전공지정				
교과 목표	<div>- 조리기구 사용법 및 기본조리법을 이해하고 설명할 수 있다.</div> <div>- 조리법에 따른 재료 사용과 조리과정을 경험에 적용하여 적합하게 응용할 수 있다.</div> <div>- 산업현장과 실생활에서 활용할 수 있는 조리의 기본 기술을 정확하게 지킬 수 있다.</div>				

[과목 평가 사항]

평가항목 1	확인사항(주제)	- 조리의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 조리기구의 사용법을 이해하고 설명할 수 있다. - 기본조리법을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 조리 기구를 주로 사용하고 있습니까? 조리기구 사용 시 중요한 것은 무엇이라고 생각하십니까? 2. 조리의 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매 관리, 재료관리 가운데 해본 것은 어떤 것들이 있습니까? 본인의 중점관리 부분은 어떤 부분입니까?
평가항목 2	확인사항(주제)	- 실무메뉴이론
	평가 핵심 준거/기준	- 조리법에 따른 재료 사용을 이해하고 설명할 수 있다. - 조리과정을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 메뉴를 조리해 본 경험이 있습니까? 어떤 절차로 조리 하였습니다? 2. 조리과정에 따른 메뉴를 몇 가지나 수행할 수 있습니까?
평가항목 3	확인사항(주제)	- 조리기술 활용
	평가 핵심 준거/기준	- 활용할 수 있는 조리실무 기술을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 산업현장의 조리기술에는 어떤 종류가 있습니까? 2. 현장에서 활용하기 위한 조리의 기본적인 자세는 무엇입니까?