

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	외국조리실습	교과번호		개설년도	
학점	3	수업시수	이론 (1) 실습 (2)		
교과 유형	전공선택				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none">- 외국조리의 실무적인 기술과 기능을 이해하고 요점을 파악할 수 있다.- 외국조리에서 활용되는 요리 재료와 만드는 방법을 체계적으로 고려하여 주도적으로 조리를 계획할 수 있다.- 외국조리의 전체 요리, 샐러드, 계란요리에 대한 조리 개념을 통합하여 실제 조리으로 활용할 수 있다.- 외국조리의 육류 요리, 생선 요리, 가금요리에 대한 조리 개념을 통합하여 실제 조리으로 활용할 수 있다.- 외국조리의 채소요리, 디저트 요리에 대한 조리 개념을 통합하여 실제 조리으로 활용할 수 있다.				

[과목 평가 사항]

평가항목 1	확인사항(주제)	- 외국조리의 이해
	평가 핵심 준거/기준	<ul style="list-style-type: none"> - 외국조리를 이해하고 설명 할 수 있다. - 외국조리를 요점을 파악하고 설명 할 수 있다. - 외국조리의 실무적인 기술을 설명 할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 외국조리를 해 본 경험이 있습니까? 2. 외국조리에서 어떤 분야를 해 본 경험이 있습니까? 3. 외국조리 경험분야에서 가장 중요하게 다루는 부분은 무엇입니까? 4. 외국조리에서 실무적 기술이 무엇이라고 생각하십니까?
평가항목 2	확인사항(주제)	- 외국조리
	평가 핵심 준거/기준	<ul style="list-style-type: none"> - 외국조리에서 활용되는 요리 재료를 설명 할 수 있다. - 외국조리에서 활용되는 요리의 만드는 방법을 체계적으로 설명 할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 가장 잘 할 수 있는 메뉴는 무엇입니까? 2. 조리과정에 따른 메뉴를 몇 가지나 수행할 수 있습니까? 3. 수행메뉴의 식재료에 대한 정확한 지식을 가지고 있다고 생각하십니까? ※ 외국조리 : 전체 요리, 샐러드, 계란요리, 육류 요리, 생선 요리, 가금요리, 채소요리, 디저트 요리 등
평가항목 3	확인사항(주제)	- 외국조리 활용
	평가 핵심 준거/기준	- 외국조리의 조리 개념을 통합하여 실제 조리으로 활용할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 외국조리를 응용하여 메뉴를 구성해 본 경험이 있습니까? 2. 어떠한 메뉴를 구성하였습니까?(구성메뉴에 대한 레시피 작성)