

서식1. SAU 튜터링 신청서

학 과	호텔조리과			관리번호	*센터 작성 라인이나 비워두세요.	
팀 명	호조과 에이스			튜터링 분야	교과팀() / 전공팀(○)	
참여자구분	학년	학번	성명	직전학기 성적평점	연락처	자필서명
튜 터	2	22012061	████████	4.5	████████	강민주
튜 티1.	2	21812073	████████	3.93	████████	김영민
튜 티2.	2	21812080	████████	3.85	010-████████	이정훈
튜 티3.	2	21812061	████████	3.02	010-████████	이정훈
튜 티4.	2	21812084	████████	3.63	010-████████	최수빈
학습 모임 시간 및 장소	시행일 : 매주 (목)요일 (2)시 부터~(4)시 까지 2시간 00분					
	학습장소: 과학관 211호, 비대면일 시 온라인 실시간(줌, 미트 등 표기)					
학습 내용과 목표	전공교과목을 B+ 이상을 위한 것 뿐만이 아닌 호텔조리과에 맞게 요리 연습을 하여 대회 및 자격증을 취득하는 것을 목표로 해서 진행할 예정					
지원금 입금 계좌 (튜터)	은행명	예금주명(튜터)		계좌번호		
	농협	████████		████████		
<p>본인은 위와 같이 SAU 튜터링 프로그램에 참가 신청서를 제출하며, 안내사항을 준수하여 충분한 성과를 거두도록 노력할 것을 서약합니다.</p> <p>2021년 04월 12일</p> <p>신청자대표(튜터) ██████████ (서명) (인)</p> <p>학과 학과장 이 정 훈</p>						
신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하						

서식2. SAU 튜터링 학습 활동 계획서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
학습주제 및 목표	요리대회 입상 및 자격증 취득		
수업 운영 방식	20분: 전주차에 있었던 내용 복습 및 토의, 20분: 이번주차 목표와 하는 방법알려주기, 1시간: 실습을 같이 하며 튜터가 튜티들을 도와주며 요리 실습을 진행		
교 재	학교 교과서 및 실습용품(칼, 젓가락 등등)		
주 별 수 업 계 획	주	학 습 내 용(구체적으로 작성)	학 습 진 도 (%)
	1	대회 요리 구상 및 학습목표와 대회구상 및 대회에 대하여 알려주기	15%
	2	대회요리 메뉴 시연 및 시음	30%
	3	전주차 대회요리에 대한 피드백 및 개선점 개선하기	45%
	4	학교 시험을 위한 공부 및 대회연습	60%
	5	대회 준비 자격증 메뉴 시연	60%
	6	대회준비 자격증 메뉴 시연 및 학교시험공부	75%
	8	기말고사 예상문제 풀기	100%
<p>2021년 04월 12일</p> <p>호텔조리과 학과장 이 정 훈 (인)</p> <p>튜 터 [인] [인]</p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

제 A46 - 2021-856 호

성 적 증 명 서

학 과: 호텔조리과

성 명: [REDACTED]

학번: [REDACTED]

생년월일: [REDACTED]

입학일자: 2020.02.20

졸업일자:

학위등록번호:

학년도 학 기	구 분	과 목 명	학 점	성 적	등 급	학년도 학 기	구 분	과 목 명	학 점	성 적	등 급
2020.1	교선	초급일본어회화	2	98	A+						
	전필	SAU성공학	1	97	A+						
	전선	조리원리	2	95	A+						
	전선	한식조리기초	2	97	A+						
	전선	양식조리기초	2	88	B+						
	전선	식품위생	2	97	A+						
	전선	식재료관리	2	100	A+						
	전선	제과제빵기초	2	100	A+						
	전선	기초한식조리실습	2	100	A+						
	전선	기초양식조리실습	2	100	A+						
취득학점:19 평점평균:4.39 백분율:97.21											
2020.2	교필	생활영어	2	100	A+						
	교선	중급일본어회화	2	95	A+						
	전선	영양학	2	99	A+						
	전선	중급한식조리실습	3	100	A+						
	전선	중급양식조리실습	3	100	A+						
	전선	외식사업경영	2	100	A+						
	전선	기초제과제빵실습	3	100	A+						
	전선	조리시설관리	2	100	A+						
	전선	일식조리기초	2	99	A+						
취득학점:21 평점평균:4.50 백분율:99.33											
-- 이 하 여 백 --											

인정학점 : 교양(0), 전공(0), 계(0) 학점

총 취득학점 40

총 평점평균 4.45/4.5

총 백분율 98.33

성적평가기준 $A^+ = 4.5(100-95)$, $A^0 = 4.0(94-90)$, $B^+ = 3.5(89-85)$, $B^0 = 3.0(84-80)$, $C^+ = 2.5(79-75)$, $C^0 = 2.0(74-70)$,
 $D^+ = 1.5(69-65)$, $D^0 = 1.0(64-60)$, $F = 0.0(59-0)$, $P = \text{pass(불계)}$

*교직과목은 취득학점 및 성적에 반영되지 않습니다.

위 사실을 증명함.




2021년 4월 12일

신 안 산 대 학 교 총



*본 증명서는 자동 발급기에서 발급한 것임.

서식3. SAU 튜터링 학습 활동보고서(1~3회차)

팀 명	호조과 에이스		학 과	호텔조리과	
참여자구분	학 번	성 명	참여여부((○,×))		
			1회차	2회차	3회차
튜 터	22012061		○	○	○
튜 티 1.	21812073		○	○	○
튜 티 2.	21812080		○	○	○
튜 티 3.	21812061		○	○	○
튜 티 4.	21812084		○	○	○
회차별 학습 모임	1회차	활동일 : (4)월 (20)일 시간: 14:00 ~ 16:00 장소: 과학관 602호			
	2회차	활동일 : (4)월 (22)일 시간: 14:00 ~ 16:00 장소: 과학관 211호			
	3회차	활동일 : (4)월 (29)일 시간: 12:00 ~ 18:00 장소: 과학관 211호			
학습 활동내용	1회차	중간고사를 위해 다같이 모여 공부했다. 모르는 것이 있으면 물어보면서 대답해주며 공유를 했다.			
	2회차	계획한 레시피 중 에피타이저를 연습했다. 여러 가지 나물을 사용해 보면서 페스토를 만들어보고 한재료에 여러 조리법을 사용해 보면서 어떤 것이 좋은지 알아봤다.			
	3회차	레시피 중 메인요리를 연습했다. 여러 부위의 돼지고기를 사용해보고 모양도 잡아봤으며 소스를 만들기 위해 여러 가지 배합으로 만들어 봤다.			
학습 활동사진 (*사진이 없는 경우 제출 불인정)	1회차	2회차		3회차	
					





2021년 6월 7일

신청자대표(튜터)






신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하

서식3. SAU 튜터링 학습 활동보고서(4~6회차)

팀 명	호조과 에이스		학 과	호텔조리과	
참여자구분	학 번	성 명	참여여부((○,×))		
			4회차	5회차	6회차
튜 터	22012061		○	○	○
튜 티 1.	21812073		○	○	○
튜 티 2.	21812080		○	○	○
튜 티 3.	21812061		○	○	○
튜 티 4.	21812084		○	○	○
회차별 학습 모임	4회차	활동일 : (5)월 (4)일 시간: 13:00 ~ 18:00 장소: 과학관 213호			
	5회차	활동일 : (5)월 (12)일 시간: 13:00 ~ 18:00 장소: 과학관 213호			
	6회차	활동일 : (5)월 (20)일 시간: 13:00 ~ 18:00 장소: 과학관 211호			
학습 활동내용	4회차	대회 레시피 중 메인 수정과 디저트를 했다. 메인에 사용하는 가니시를 바꾸고 디저트를 만들면서 가지고 있는 재료로 어떻게 플레이팅 할지 이야기를 나누었다.			
	5회차	에피타이저, 메인, 디저트를 다같이 했다. 에피타이저와 메인의 플레이팅을 다시 구상하고 디저트는 여러 재료를 더 추가하여 만들어 봤고 완성한 후 먹어보면서 맛평가를 했다.			
	6회차	에피타이저를 한번 더 연습을 했다. 에피타이저에 사용하는 문어 손질법에 공부를 했고 플레이팅을 한 후 다같이 피드백을 했다.			
학습 활동사진 (*사진이 없는 경우 제출 불인정)	4회차		5회차		6회차
					
<p style="text-align: center;">2021년 6 월 7 일</p> <p style="text-align: center;">신청자대표(튜터)  (서명)</p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>					

서식3. SAU 튜터링 학습 활동보고서(7~8회차)

팀 명	호조과 에이스		학 과	호텔조리과	
참여자구분	학 번	성 명	참여여부((○,×))		
			7회차	8회차	9회차
튜 터	22012061		x	x	
튜 티 1.	21812073		o	o	
튜 티 2.	21812080		o	o	
튜 티 3.	21812061		o	o	
튜 티 4.	21812084		o	o	
회차별 학습 모임	7회차	활동일 : (5)월 (27)일 시간: 14:00 ~ 16:00 장소: 과학관 603호			
	8회차	활동일 : (6)월 (3)일 시간: 14:00 ~ 18:00 장소: 과학관 603호			
	9회차	활동일 : ()월 ()일 시간: 장소:			
학습 활동내용	7회차	다같이 모여서 기말고사 이론 예상 시험 문제를 예상하여 공부했다. 수업을 돌아보며 어떤 것이 나올 것 같은지 토의도 하고 실기 시험에 나오는 품목에 대해서도 공부를 했다.			
	8회차	대회가 얼마 남지 않아 대회 레시피를 다같이 외웠다. 또한 실제 대회에서 팀원들끼리 동선이 겹치지 않도록 하기위해 이야기를 하며 동선을 짰다.			
	9회차				
학습 활동사진 (*사진이 없는 경우 제출 불인정)	7회차		8회차		9회차
					
<p style="text-align: center;">2021년 6 월 7 일</p> <p style="text-align: center;">신청자대표(튜터) </p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>					

서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명	[Redacted]	학 번	21812080
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	1회	<p>여태까지 수업했던 내용을 정리하여 서로 부족한 부분을 채워주며 공부하기 위해 모여서 튜터와 함께 시험 예상문제를 풀었다. 혼자 공부하는 것 보다 당연하게도 학업에 대한 열정이 더 높아지게 느껴졌다.</p> <p>활동일 : 2021년 04월 20일 14시~16시 장소 : 사회과학관 602호</p>	
	2회	<p>대회 요리 구상을 미리 해놓은 뒤 다 같이 만나 구상한 메뉴(에피타이저)에 대해 의견을 나누고 조리하면서 내가 생각했던 것 뿐만 아니라 다른 의견들을 수용해야지 더 나은 결과물을 만들 수 있을 것 이라고 판단했고, 자기가 맡은 파트라고 자기고집만이 답은 아니다. 구상했던 거량은 조금 변화가 생겼지만 만족스러운 결과를 만들었다.</p> <p>활동일 : 2021년 04월 22일 14시~16시 장소 : 사회과학관 211호</p>	
	3회	<p>대회 요리로 구상했던 2회차 때의 메뉴에 대해 피드백을 조금 더 하다가 두 번째 메뉴(메인)에 대해 토의하고 직접 만들어보며 부족한 조리기술과 어떻게하면 더 맛있을지 에 대해 얘기하며 조리연습을 하였다.</p> <p>활동일 : 2021년 04월 29일 12시~18시 장소 : 사회과학관 211호</p>	
	4회	<p>요리 대회에 쓸 메인과 디저트를 직접 만들어 보며 서로가 맡은 파트에 피드백을 해주며 부족한 점을 짚어 토의를 하였다.</p> <p>활동일 : 2021년 05월 04일 13시 ~ 18시 장소 : 사회과학관 213호</p>	
	<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p>		
<p>2021년 6월 7일</p> <p>참여자(튜티) [Redacted] [Signature]</p>			
<p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명		학 번	21812080
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	5회	요리대회 때 만들 에피타이저, 메인, 디저트를 각자 맡은 파트별로 모두 만들어 보고 플레이팅 을 어떻게 할 것인지 구상하고 서로 토의 하면서 피드백을 하였고 완성작을 맛을 보며 평가하였다. 활동일 : 2021년 05월 12일 13시~18시 장소 : 사회과학관 213호	
	6회	요리대회 때 에피타이저를 담당해서 에피타이저 주 재료인 문어 손질에 대해 공부하여 생물 문어를 직접 손질을 했지만 생각처럼 잘 안돼 당황하였다. 하지만 천천히 튜터링 멤버끼리 피드백 하며 잘 마무리하였고 에피타이저 완성품도 잘 나와 만족스러웠다. 활동일 : 2021년 05월 20일 13시~18시 장소 : 사회과학관 211호	
	7회	시험 범위가 아직 정확히 나오지는 않았지만 다 함께 모여서 이론 예상 시험 문제에 대해 토의하며 공부하고 실기 시험에 나오는 품목에 대해 공부하였다. 활동일 : 2021년 05월 27일 14시~16시 장소 : 사회과학관 603호	
	8회	이번주 일요일이 요리대회 라서 팀원들과 함께 모여 레시피 숙지 및 동선을 짚고 서로 맡은 메뉴 뿐만 아니라 다른 메뉴들도 숙지 하였다. 활동일 : 2021년 06월 03일 14시~18시 장소 : 사회과학관 603호	
* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)			
2021년 월 일 참여자(튜티) 정명원			
신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하			

서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명	[Redacted]	학 번	21812061
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	1회	<p>4월21일부터 시작하는 시험공부를 위해 다같이 모여서 서로 모르는 부분을 피드백 하면서 시험 준비를 하였다. 여러 가지 모르는 부분을 튜터가 친절하게 알려주어 공부에 많은 도움이 되었다.</p> <p>활동일: 2021년 4월 20일 13시~17시 장소: 과학관 602호</p>	
	2회	<p>대회 메뉴 중 미리 계획한 에피타이저를 직접 만들어 봤다. 여러 가지 나물 중 참나물, 비름나물, 취나물, 부추로 여러 가지 페스토를 시도 해 봤고, 그 중 취나물 페스토로 결정하여 에피타이저의 기본 틀을 잡았다.</p> <p>활동일: 2021년 4월 22일 00시~00시 장소: 과학관 211호</p>	
	3회	<p>대회 메뉴 중 미리 계획한 메인요리를 직접 실습 해봤다. 여러 가지의 부위의 고기를 사용하여 압력밥솥을 이용해서 조리를 하였다, 소스도 시트러를 이용한 소스를 사용하였는데 결과가 만족스럽지 못하여 레시피 변경이 크게 있었다.</p> <p>활동일: 2021년 4월 29일 00시~00시 장소: 과학관 211호</p>	
	4회	<p>대회 메뉴 중 미리 계획한 디저트를 직접 실습 해봤다. 매실을 기본으로 무스케이크를 해봤지만 서로의 아이디어 부족으로 완성품이 그닥 좋지 않게 나왔다. 매실을 사용하여 신맛이 강하여 맛의 조화가 그닥 좋지 않았던 것 같다 조금 더 가니쉬를 생각하여 맛의 조화를 생각하여 실습해야 될 것 같다.</p> <p>활동일: 2021년 05월 04일 13시~18시 장소: 과학관 218호</p>	
<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p>			
<p>2021년 6월 7일</p> <p>참여자(튜티) [Redacted] (서명)</p>			
<p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명	학 번	21812061	
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	5회	<p>대회 메뉴들을 전체적으로 전부 연습하여 대회준비 마무리를 해봤다. 본인이 맡은 메인 메뉴를 해봤고, 전반적으로 만족스러운 결과가 나왔다. 메인 메뉴와 에피타이저를 연습하여 여러 가지 가니쉬를 만들어 봤고 결과적으로 만족스러웠던 결과가 나왔다. 대회 구성을 이렇게 짜면 좋을 것 같다.</p> <p>활동일: 2021년 5월12일 13시~18시 장소: 과학관 213호</p>	
	6회	<p>요리대회중 메인요리를 연습해봤다 전반적인 레시피를 알아 읽는 과정에서 팀원들과 같이 머리를 맞대며 열심히 고민해본 결과 최종레시피가 나왔고 그 레시피에 따라서 메인디쉬를 성공적으로 완성 시켰다.</p> <p>활동일: 2021년 5월20일 13시~18시 장소: 과학관 211호</p>	
	7회	<p>시험범위가 정확히 나오진 않았지만 잠시 대회준비는 보류 후 팀원들과 예상문제들을 추론하고 정리하여 공부하고, 실기시험으로 기말고사를 대체하는 과목은 직접 실습해보며 공부하였다.</p> <p>활동일: 2021년 05월27일 14시~16시 장소: 과학관 603호</p>	
	8회	<p>대회 메뉴의 최종적인 마무리를 지었고 대회때 팀원들과의 동선과 전반적인 커뮤니케이션에 대해 토론하여 정리하였고 최종적인 마무리를 지었다.</p> <p>활동일: 2021년 06월03일 14시~16시 장소: 과학관 603호</p>	
<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p>			
<p>2021년 6월 7일</p> <p>참여자(튜티) 김현중</p>			
<p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

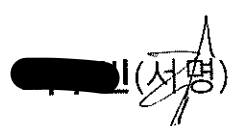
서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명	[Redacted]	학 번	21812073
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	1회	<p>대회를 준비하기 위해 만든 튜터링이었지만 시험기간도 중요하여 다 같이 모여 내용을 공유하고 시험공부를 하였다. 서로 모르는 지식을 채울 수 있어 유익한 시간이었고 혼자 지루 하게 공부 하는 것 보단 다 같이 떠들면서하는 것이 뇌에 콕콕 박히는 느낌이었다.</p> <p>활동일: 4월20일 시간:14시~16 장소: 과학관 602호</p>	
	2회	<p>6월달에 있는 대회를 나가기위해서 오늘은 에피, 메인, 디저트 중에 에피타이저를 만들기로 하였다. 대회를 너무 쉽게 생각했나보다 생각보다 원하는 맛과 모양이 안 나와서 당황했고 취나물 페스토를 곁들인 문어 샐러드였는데 정말 좋은 아이디어라고 생각 했는데 교수님이 흔하다고 하셔서 머리에 적지 않은 충격이 왔다. 이것 또한 경험이라고 생각하고 더 열심히 만들어야겠다.</p> <p>활동일: 4월22일 시간:14시~16시 장소 :과학관 211호</p>	
	3회	<p>오늘은 메인 요리를 만들었다 2가지를 만들어 보았는데 하나는 사태 하나는 갈비살로 2가지다 해본결과 갈비살로 만든 메인인 더 맛있어서 갈비살을 이용하기로 했고 산딸기를 곁들였다. 메인도 순전하게 풀리지 않았고 가니쉬가 부족해서 었는지 플레이팅을 할 때 좀 비어보였다. 좀 더 생각 하고 상의해서 가니쉬를 정하고 접시를 채워나가야겠다.</p> <p>활동일: 4월29일 시간:12시~18시 장소: 과학관 211호</p>	
	4회	<p>오늘은 제일 걱정되는 디저트이다 디저트에 관심을 두지 않다보니 뭘 만들어야 하는지부터 막막했는데 매실을 보고 매실무스 케익을 만들자해서 만들어보았다. 아니나 다를까 모양이 원하는대로 나오지 않았고 디저트에도 올릴 가니쉬가 부족해 난전을 겪었다</p> <p>일단 소스는 2가지로 다채롭게 채우기로 했고 가니쉬는 메인이랑 같이 함께 고민해봐야 할거 같다. 그래도 대회 접수전에 교수님이 도와주셔서 어느 정도 해결된거 같다. 감사합니다.</p> <p>활동일: 5월04일 시간:13시~18시 장소: 과학관 213호</p>	
<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p>			
<p>2021년 6월 7일</p> <p>참여자(튜티) [Redacted] (서명)</p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명		학 번	21812073
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	5회	<p>오늘은 메인, 에피타이저, 디저트 3가지 음식을 만들려고 했으나 디저트가 굳지 않아서 메인과 에피타이저를 했다. 오늘은 다른날과 다르게 메인과 에피타이저가 순조롭게 진행 되었고 플레이팅도 거의 완벽하게 끝냈던 하루였다. 매번 어중간하게 끝나서 맨날 마음이 불편했지만 오늘은 그래도 집에 편하게 간 거 같다.</p> <p>활동일: 5월12일 시간:13시~18시 장소: 과학관 213호</p>	
	6회	<p>오늘은 얼마 남지 않은 대회를 준비하는 날이다. 원래하는 메뉴들을 잘 만들었다고 생각했는데 다른 대회팀 결과물을 보니 우리 팀의 메뉴가 초라하고 맛도 없었다. 그래서 고민 끝에 메뉴를 바꾸기로 하였고 다음번에 다시모여 다시 짜온 메뉴를 만들기로 하였다.</p> <p>활동일: 2021년 05월 20일 13시~18시 장소: 사회과학관 211호</p>	
	7회	<p>오늘은 시험기간에 대비해서 예상문제를 찾아보고 서로 도우면서 공부하기로 하였다. 혼자했으면 오래 걸릴 시험예상 정답들을 각자 나눠서 찾아 공유하니 빠르게 찾아 외울 수 있었고 자칫 빠트릴 수 있는 정보들도 얻을 수 있는 유익한 하루였다.</p> <p>활동일: 2021년 05월 27일 14시~16시 장소: 사회과학관 603호</p>	
	8회	<p>오늘은 얼마남지 않은 대회의 동선과 시간단축하는법에 대해 튜토링멤버들과 상의하며 맞춰보았다. 서로의 호흡을 중요시하는 대회라 자칫 조금만실수해도 팀이 무너진다는 생각으로 열심히 임했다. 잠도 못자고 연습하는 만큼 결과가 나왔으면 좋겠다.</p> <p>활동일: 2021년06월 03일 14시~18시 장소: 사회과학관 603호</p>	
<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p> <p style="text-align: center;">2021년 6월 7일</p> <p style="text-align: center;">참여자(튜티) (서명)</p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀명	호조과 에이스	학과	호텔조리과
튜티성명	튜티성명	학번	21812084
튜티 자기 평가서 (1회~6회)	1회	<p>대회를 목적으로 시작하여 간단한 설명과 각자에 의견을 모아 준비하였고 시험기간이 겹쳐 시험공부를 함께 하게 되었다. 각자 과목을 맡아 시험범위를 정리하고 도움을 받으며 수정을 하였다. 함께 할 수 있어 더욱 신속하고 정확하게 할 수 있었다.</p> <p>활동일: 4월20일 시간:14시~16 장소: 과학관 602호</p>	
	2회	<p>대회준비를 위해 서로의 의견을 모아 음식을 정하여 만들기로 하였다. 시작으로 예피타이저를 만들었는데 처음부터 생각한대로 만들어지지 않아 문제가 생기게 되었고 문제를 해결하기 위해 다시 새로운 재료와 조리법을 구상하게 되었다. 다들 처음 대회를 준비해서 지식, 재료, 방법들이 너무 부족하였다.</p> <p>활동일: 4월22일 시간:14시~16시 장소: 과학관 211호</p>	
	3회	<p>대회준비에 메인 요리를 준비하기 위해 재료를 준비하여 모이게 되었다. 돼지고기를 이용한 메인요리였기에 여러 부위를 사용하여 적합한 부위를 찾게 되었고 필요한 가니쉬를 찾아 보았다. 그리고 우리에게 가장문제인 플레이팅이 잘되지 않고 접시를 아직 선택하지 못하여 조금 더 의견을 모으게 되었다. 아직은 시작단계라고 생각하여 조금씩 더 완벽한 대회준비를 할 것이다.</p> <p>활동일: 4월29일 시간:12시~18시 장소: 과학관 211호</p>	
	4회	<p>대회준비 3가지 메뉴 중 이번엔 디저트를 하게 되었다. 우리 중에 디저트에 대한 지식이 부족하여 아직 메뉴조차 정확하게 결정되지 못하고 있었다.</p> <p>서로 자료를 더 찾아보고 매실이란 키워드를 찾게 되어 매실무스 케이크를 만들게 되었다. 하지만 생각한대로 우리는 너무 디저트에 부족한 모습을 보였고 그런 우리에게 교수님이 도움을 주셔서 아직은 부족하지만 완성이란 단계에 조금 더 가까워진 것 같다. 앞으로 소스와 가니쉬를 더 추가하면 완성된 모습이 될 것 같았다.</p> <p>활동일: 5월04일 시간:13시~18시 장소: 과학관 213호</p>	
<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p>			
<p>2021년 6월 7일</p> <p>참여자(튜티) </p>			
<p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

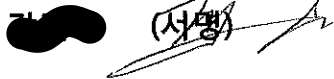
서식4. SAU 튜터링 튜티 자기 학습 평가서

팀 명	호조과 에이스	학 과	호텔조리과
튜 티 성 명		학 번	21812084
튜티 자기 평가서 (1회~6 회)	5회	<p>앞으로 대회가 한달정도 밖에 남지 않아 모든 메뉴를 다 만들어 완성시켜 보려고 재료를 더 많이 준비하여 만들어 보게 되었다.</p> <p>에피타이저와 메인메뉴를 저번과는 다르게 완성도있게 만들어 내었고 메뉴에 알맞은 접시 또한 찾게 되어 지금까지 준비중에 가장 만족스러운 결과가 나오게 되었다. 하지만 디저트는 시간이 조금 오래 걸리게 되어 오늘 완성시켜보지 못하고 다음 준비 때 다시 해보기로 하였다.</p> <p>활동일: 5월12일 시간:13시~18시 장소: 과학관 213호</p>	
	6회	<p>대회가 가까워지고 있어 3가지 메뉴를 다 만들어 보았고 보완할 점을 찾아 보았다. 3가지 메뉴는 모두 평범해 보였고 고민 끝에 메뉴를 크게 변화하지 않으나 재료를 바꾸어 새로운 방식으로 만들 수 있도록 구상하였고 전보다 더 나은 모습을 보였다. 앞으로 얼마 남지 않은 대회 부족한점을 더욱 보완하여야겠다.</p> <p>활동일 : 2021년 05월 20일 13시~18시 장소 : 사회과학관 211호</p>	
	7회	<p>곧 있을 시험을 위해 다 같이 모여 시험예상 문제를 찾아보고 실기시험에 필요한 정보 및 물품을 함께 찾아보았다. 혼자였다면 하지도 않았을 것을 함께 할 수 있어 사기가 높아져 할수 있었고 더욱 신속하게 할수 있었다.</p> <p>활동일 : 2021년 05월 27일 14시~16시 장소 : 사회과학관 603호</p>	
	8회	<p>대회가 일주일도 남지 않아 저녁 늦게까지 튜터링 멤버들과 함께 대회에 필요한 준비물과 동선, 재료, 시간, 방법을 정리하였다. 또한 레시피를 숙지 할 수 있도록 레시피를 외웠다. 함께 노력하였기에 나 또한 더 잘 할 수 있도록 노력하였다.</p> <p>활동일 : 2021년 06월 3일 14시~18시 장소 : 사회과학관 603호</p>	
<p>* 6회 필수 작성하고 최종보고서와 함께 제출 (4회 이상 작성 시 SAU 포인트 20점 부여)</p> <p style="text-align: center;">2021년 6월 7일</p> <p style="text-align: center;">참여자(튜티) (서명)</p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>			

서식5. SAU 튜터링 최종 학습 결과 보고서

팀 명	호조과 에이스		학 과	호텔조리과		
참여자구분	성 명	학 번	참여 횟수(회)	확인 서명		
튜 터	[REDACTED]	22012061	6			
튜 티 1.	[REDACTED]	21812073	8			
튜 티 2.	[REDACTED]	21812080	8			
튜 티 3.	[REDACTED]	21812061	8			
튜 티 4.	[REDACTED]	21812084	8			
SAU 튜터링에 대한 만족도 조사입니다. 항목별로 아래 칸에 숫자로 표시해 주세요. (⑤ 매우 만족하다 ④만족하다 ③보통이다 ②불만족하다 ①매우 불만족하다)						
만족도 내용		튜터	튜티1	튜티2	튜티3	튜티4
1. 튜터링 프로그램에 대하여 만족한다.		④	④	④	④	④
2. 튜터로서 학습활동에 대해 만족한다.		⑤	④	④	④	④
3. 튜터링 참가 후 학습능력이 향상되었다		④	④	④	④	④
4. 튜터링으로 대학생활 만족도가 높아졌다.		③	③	③	④	③
서술형문항 SAU튜터링제에 대한 종합적인 의견·개선점 (부족했던 점)등을 자유롭게 서술하여 주시기 바랍니다.		학교 수업을 외로 다른 사람들과 팀을 이루어 지원금을 받으며 공부를 더 할 수 있다는 것이 가장 좋았다.				
학습 결과 (튜터 작성)	*학습활동계획서의 학습 목표의 달성 정도를 %또는 문장으로 기술. 다같이 모여 모르는 것을 물어보며 공부를 하여 중간고사 때 좋은 성적을 냈고 6월달에 있는 대회 연습을 주마다 1번이상 꾸준히 해서 금상을 탔다.					
개선요구사항 (튜터/튜티 작성)	*다시 튜터링에 참여한다면 무엇을 고치고 싶은지를 기술 *대학의 튜터링제 운영에 대하여 개선점 기술 - 지원금 사용의 범위를 조금 더 늘려줬으면 좋겠습니다. - 튜터링 기간을 줄여 6주차가 맞게끔 했으면 좋겠습니다.					
2021년 6월 7일 신청자대표(튜터) [REDACTED] (서명) 학과 학과장 이 정 훈 (인)						
신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하						

6. SAU 튜터링 팀 지원금 정산서(1면)

팀 명	호조과 에이스		학 과	호 텔조리과
참여자구분	성 명	학 번	지원금 (10만원)	
튜 터		22012061	영수증 금액 합계 100,340 (원)	
튜 티 1.		21812073		
튜 티 2.		21812080	잔 액 0 (원)	
튜 티 3.		21812061		
튜 티 4.		21812084		
정산내역				
사용일자		지급방법	지출금액	
2021년 4월 29일		직불카드	41,400원	
2021년 5월 4일		직불카드	36,740원	
2021년 5월 11일		직불카드	22,200원	
계			지출 금액의 합: 100,340원	
<p>*튜터명의 신용카드 및 체크카드 영수증 사용 가능. 소득공제 불가. 부족 시 2면 사용.</p> <p>*영수증은 겹치지 않도록 날짜순으로 부착 (2면 부착)</p> <p>2021년 6 월 7 일</p> <p>신청자대표(튜터)  (서명)</p> <p>신안산대학교 직업교육혁신지원센터 귀하</p>				

7. 증빙서첨부지 (영수증)

프로그램	SAU 튜터링제				
튜터링 분야	전공팀, 교과팀 중 신청분야 표시				
<p>※ 세금계산서(영수증) 부착란 : 가로 또는 세로로 겹치지 않도록 부착(1 ~ 2개의 영수증을 부착)</p>					
<p>< 유의 사항 ></p> <ul style="list-style-type: none"> • 날짜순으로 증빙 일련번호를 부여하여 첨부 • 영수증 첨부서식의 쪽 표시와 영수증 금액, 영수증 수량을 반드시 기록 • 영수증의 기재사항이 누락된 것은 인정받지 못함 					
<p style="text-align: right;">튜터 : [Redacted] (서명)</p>					
영수증매수 (본페이지)	3매 (3페이지)	영수합계	100,340원	비 고	

(주)큐엔씨24

사업자번호:134-81-45648
대표자:신현성
주소:경기 안산시 단원구 광덕2로 58-2
전화번호:031-411-2221

판매일:21-05-11 20:08, 화요일 계산대:002

NO.	상품명	단가	수량	금액
001	대정)애플망고 (다이스컷) 1kg, 페루			
	8809153040336	6,980	1	6,980 #
002	대정)냉동라즈베리 500g			
	8809153040893	6,980	1	6,980 #
003	취나물			
	265876	1,980	1	1,980 #
004	제주무 1개			
	201758	1,280	1	1,280 #
005	블루베리 (제주산) 100g, 2팩, 1팩4, 9			
	200171	4,980	1	4,980 #

(#) 면세물품 : 22,200
합 계 : 22,200
신용카드지불 : 22,200

카드신용승인

가맹점명 : (주)큐엔씨24
카드번호 : 5461-11**-****-****
카드명 : NH체크카드
전표매입 : NH카드 무서명:127650105
승인금액 : 22,200 (일시불)
승인번호 : 57116083, 전표No:200854
제출 VAN : NICE-리더기
정상승인 IC카드 정상승인 57116083

거래NO:051: 445 계산원:임기숙(011)



주 차 권

(주)큐엔씨24



(주)큐엔씨24

사업자번호:134-81-45648
대표자:신현성
주소:경기 안산시 단원구 광덕2로 58-2
전화번호:031-411-2221

판매일:21-05-11 20:08, 화요일 계산대:002

NO.	상품명	단가	수량	금액
001	대정)애플망고 (다이스컷) 1kg, 페루			
	8809153040336	6,980	1	6,980 #
002	대정)냉동라즈베리 500g			
	8809153040893	6,980	1	6,980 #
003	취나물			
	265876	1,980	1	1,980 #
004	제주무 1개			
	201758	1,280	1	1,280 #
005	블루베리 (제주산) 100g, 2팩, 1팩4, 9			
	200171	4,980	1	4,980 #

(#) 면세물품 : 22,200
합 계 : 22,200
신용카드지불 : 22,200

카드신용승인

가맹점명 : (주)큐엔씨24
카드번호 : 5461-11**-****-****
카드명 : NH체크카드
전표매입 : NH카드 무서명:127650105
승인금액 : 22,200 (일시불)
승인번호 : 57116083, 전표No:200854
제출 VAN : NICE-리더기
정상승인 IC카드 정상승인 57116083

거래NO:0511200445 계산원:임기숙(011)



주 차 권

(주)큐엔씨24



(주)큐엔씨24

사업자번호: 134-81-45648

대표자: 신현성

주소: 경기 안산시 단원구 광덕2로 58-2

전화번호: 031-411-2221

판매일: 21-05-04 10:13, 화요일 계산대: 002

NO.	상품명	단가	수량	금액
001	맛있는오뚜기밥 200g*6입			
	8801045894102	6,800	1	6,800
002	목우촌닭볶음음 600g			
	8803712309285	3,950	2	7,900*
003	오란씨(오렌지) 1.5L			
	8801097234420	990	1	990
004	청정원홍초바이탈플러스복분자 900			
	8801052723457	6,980	1	6,980*
005	빙그레우유 900ml			
	8801104667067	1,850	1	1,850**
006	에버힐 1,030g			
	8809301682302	4,250	1	4,250
007	해표물엿 700g			
	8801039503065	1,850	1	1,850
008	단호박 1통			
	265999	1,980	1	1,980 #
009	팬이버섯(1봉:500) 3봉			
	200984	500	1	500 #
010	오)옛날남작당면 100g			
	3801045370170	990	1	990
011	에버힐 1,030g			
	8809301682302	4,250	1	4,250
012	닥터유다이어제오리지널2000 194g			
	8801117277109	1,600	1	1,600

(*) 할인금액 : -4,880
(#) 면세물품 : 12,230
과세물품 : 22,282
부가세(VAT) : 2,228
합계 : 36,740
신용카드지불 : 36,740

카드신용승인

가맹점명 : (주)큐엔씨24

카드번호 : 5461-11**-*-*-*

카드명 : NH체크카드

전표매입 : NH카드 무서명:127650105

승인금액 : 36,740 (일시불)

승인번호 : 68273990, 전표No:101322

제출 VAN : NICE-리더기

정상승인 IC카드 정상승인 68273990

거래NO: 0504708304 계산원: 임기숙 (011)



2505047083040

주 차 권

(주)큐엔씨24



0504101202629

(주)큐엔씨24

사업자번호: 134-81-45648

대표자: 신현성

주소: 경기 안산시 단원구 광덕2로 58-2

전화번호: 031-411-2221

판매일: 21-05-04 10:13, 화요일 계산대: 002

NO.	상품명	단가	수량	금액
001	맛있는오뚜기밥 200g*6입			
	8801045894102	6,800	1	6,800
002	목우촌닭볶음음 600g			
	8803712309285	3,950	2	7,900**
003	오란씨(오렌지) 1.5L			
	8801097234420	990	1	990*
004	청정원홍초바이탈플러스복분자 900			
	8801052723457	6,980	1	6,980*
005	빙그레우유 900ml			
	8801104667067	1,850	1	1,850**
006	에버힐 1,030g			
	8809301682302	4,250	1	4,250
007	해표물엿 700g			
	8801039503065	1,850	1	1,850
008	단호박 1통			
	265999	1,980	1	1,980 #
009	팬이버섯(1봉:500) 3봉			
	200984	500	1	500 #
010	오)옛날남작당면 100g			
	3801045370170	990	1	990
011	에버힐 1,030g			
	8809301682302	4,250	1	4,250
012	닥터유다이어제오리지널2000 194g			
	8801117277109	1,600	1	1,600

(*) 할인금액 : -4,880
(#) 면세물품 : 12,230
과세물품 : 22,282
부가세(VAT) : 2,228
합계 : 36,740
신용카드지불 : 36,740

카드신용승인

가맹점명 : (주)큐엔씨24

카드번호 : 5461-11**-*-*-*

카드명 : NH체크카드

전표매입 : NH카드 무서명:127650105

승인금액 : 36,740 (일시불)

승인번호 : 68273990, 전표No:101322

제출 VAN : NICE-리더기

정상승인 IC카드 정상승인 68273990

거래NO: 0504708304 계산원: 임기숙 (011)



2505047083040

주 차 권

(주)큐엔씨24



0504101303638

(주)큐엔씨24

사업자번호: 134-81-45648

대표자: 신현성

주소: 경기 안산시 단원구 광덕2로 58-2

전화번호: 031-411-2221

판매일: 21-04-29 11:58, 목요일 계산대: 004

NO.	상품명	단가	수량	금액
001	돈생사태			
	271471	5,790	1	5,790 #
002	맛있는오뚜기밥 200g*4입			
	8801045891279	4,800	1	4,800
003	사리곰탕큰사발 111g			
	8801043015943	1,050	1	1,050
004	세척당근			
	265301	1,140	1	1,140 #
005	양파 소망			
	265754	2,980	1	2,980 #
006	샐러리/단			
	265650	3,980	1	3,980 #
007	농심얼큰한너구리말티 120g*5개입			
	8801043015011	3,980	1	3,980
008	오뚜기이금기치킨파우더 273g			
	8801045360461	5,800	1	5,800
009	서울버터무가염 450g			
	801115511113	10,900	1	10,900
	313목음 300 3목음			
	201722	980	1	980 #

(*) 면세물품 : 14,870
과세물품 : 24,119
부가세(VAT) : 2,411
합계 : 41,400
신용카드지불 : 41,400

카드신용승인

가맹점명 : (주)큐엔씨24
카드번호 : 5461-11**-****-****
카드명 : NH체크카드
전표매입 : NH카드 무서명:127650105
승인금액 : 41,400 (일시불)
승인번호 : 65057711, 전표No:115809
제출 VAN : NICE-리더기
정상승인 IC카드 정상승인 65057711

거래NO: 0429606237 계산원: 왕민하(021)



2504296062370

주 차 권

(주)큐엔씨24



0429115804196

(주)큐엔씨24

사업자번호: 134-81-45648

대표자: 신현성

주소: 경기 안산시 단원구 광덕2로 58-2

전화번호: 031-411-2221

판매일: 21-04-29 11:58, 목요일 계산대: 004

NO.	상품명	단가	수량	금액
001	돈생사태			
	271471	5,790	1	5,790 #
002	맛있는오뚜기밥 200g*4입			
	8801045891279	4,800	1	4,800
003	사리곰탕큰사발 111g			
	8801043015943	1,050	1	1,050
004	세척당근			
	265301	1,140	1	1,140 #
005	양파 소망			
	265754	2,980	1	2,980 #
006	샐러리/단			
	265650	3,980	1	3,980 #
007	농심얼큰한너구리말티 120g*5개입			
	8801043015011	3,980	1	3,980
008	오뚜기이금기치킨파우더 273g			
	8801045360461	5,800	1	5,800
009	서울버터무가염 450g			
	8801115511113	10,900	1	10,900
010	햇일(1목음:500) 3목음			
	201722	980	1	980 #

(*) 면세물품 : 14,870
과세물품 : 24,119
부가세(VAT) : 2,411
합계 : 41,400
신용카드지불 : 41,400

카드신용승인

가맹점명 : (주)큐엔씨24
카드번호 : 5461-11**-****-****
카드명 : NH체크카드
전표매입 : NH카드 무서명:127650105
승인금액 : 41,400 (일시불)
승인번호 : 65057711, 전표No:115809
제출 VAN : NICE-리더기
정상승인 IC카드 정상승인 65057711

거래NO: 0429606237 계산원: 왕민하(021)



2504296062370

주 차 권

(주)큐엔씨24



0429115804196

2021년도 SAU 튜터링

호조과 에이스

튜터 : 호텔조리과 22012061 [REDACTED]

튜터 : 호텔조리과 21812073 [REDACTED]

호텔조리과 21812080 [REDACTED]

호텔조리과 21812061 [REDACTED]

호텔조리과 21812084 [REDACTED]

목차

- 각 회차별 학습활동 및 자기 학습 평가
- 최종 학습 결과

1 회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 중간고사를 위해 다같이 모여 공부하며 모르는 것이 있으면 물어보면서 대답해주며 공유를 했다.



1 회차 학습활동 및 자기학습평가

튜터 1. 21812073

대회를 준비하기위해 만든 튜터링이었지만 시험기간도 중요하여 다같이 모여 내용을 공유하고 시험공부를 하였다.

서로 모르는 지식을 채울 수 있어 유익한 시간이었고 혼자 지루하게 공부하는 것 보다는 다같이 떠들면서 하는게 뇌에 쿡쿡 박히는 느낌이였다.

튜터 3. 21812061

4월21일부터 시작하는 시험공부를 위해 다같이 모여서 서로 모르는 부분을 피드백 하면서 시험준비를 하였다.

여러 가지 모르는 부분을 튜터가 친절하게 알려주어 공부에 많은 도움이 되었다.

튜터 2. 21812080

여태까지 수업했던 내용을 정리하여 서로 부족한 부분을 채워주며 공부하기 위해 모여서 튜터와 함께 시험 예상문제를 풀었다. 혼자 공부하는 것 보다 당연하게도 학업에 대한 열정이 더 높아지게 느껴졌다.

튜터 4. 21812084

대회를 목적으로 시작하여 간단한 설명과 각자에 의견을 모아 준비하였고 시험기간이 겹쳐 시험공부를 함께 하게 되었다.

각자 과목을 맡아 시험범위를 정리하고 도움을 받으며 수정을 하였다. 함께 할 수 있어 더욱 신속하고 정확하게 할 수 있었다.

2회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 계획한 레시피 중 에피타이저를 연습했다.
- ▶ 여러 가지 나물을 사용해 보면서 페스토를 만들어보고 한재료에 여러 조리법을 사용해 보면서 어떤 것이 좋은 지 알아봤다.



2회차 학습활동 및 자기학습평가

튜티 1. 21812073

6월달에 있는 대회를 나가기 위해 오늘은 에피, 메인, 디저트 중에 에피타이저를 만들기로 하였다. 대회를 너무 쉽게 생각해버려 생각보다 원하는 맛과 모양이 안나와서 당황했다.

취나물 페스토를 결정한 문어 샐러드 였는데 정말 좋은 아이디어라고 생각 했는데 교수님이 흔하다고 하셔서 머리에 적지않은 충격이왔다. 하지만 이것 또한 경험이라고 생각하고 더열심히 만들어야 겠다.

튜티 3. 21812061

대회 매뉴중 미리 계획한 에피타이저를 직접 만들어 봤다.

여러 가지 나물 중 참나물, 비름나물, 취나물, 부추로 여러 가지 페스토를 시도해 봤고, 그 중 취나물 페스토로 결정하여 에피타이저의 기본 틀을 잡았다.

튜티 2. 21812080

대회 요리 구상을 미리 해놓은 뒤 다 같이 만나 구상한 메뉴(에피타이저)에 대해 의견을 나누고 조리하면서 내가 생각했던 것 뿐만 아니라 다른 의견들을 수용해야지 더 나은 결과물을 만들 수 있을 것 이라고 판단했다.

자기가 맡은 파트라고 자기고집만이 답은 아니다. 구상했던 거랑은 조금 변화가 생겼지만 만족스러운 결과를 만들었다.

튜티 4. 21812084

대회준비를 위해 서로의 의견을 모아 음식을 정하여 만들기로 하였다.

시작으로 에피타이저를 만들었는데 처음부터 생각한 대로 만들어지지 않아 문제가 생기게 되었고 문제를 해결하기 위해 다시 새로운 재료와 조리법을 구상하게 되었다.

다들 처음 대회를 준비해서 지식, 재료, 방법들이 너무 부족하였다.

3회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 레시피 중 메인요리를 연습했다.
- ▶ 여러 부위의 돼지고기를 사용해보고 모양도 잡아보았으며 소스를 만들기 위해 여러 가지 배합으로 만들어 봤다.



3회차 학습활동 및 자기학습평가

튜티 1. 21812073

오늘은 메인 요리를 만들었다 2가지를 만들어 보았는데 하나는 사태, 하나는 갈비살로 해본결과 갈비살로 만든 메인이 더 맛있어서 갈비살을 이용하기로 했고 산딸기를 곁들였다.

메인도 순전하게 플리지 않았고 가니쉬가 부족한 탓인지 플레이팅을 할 때 비어보였다. 좀 더 생각 하고 상의해서 가니쉬를 정하고 점시를 채워나가야 겠다.

튜티 3. 21812061

대회 메뉴 중 미리 계획한 메인요리를 직접 실습 해봤다.

여러 가지의 부위의 고기를 사용하여 압력밥솥을 이용해서 조리를 했다. 스스도 시트라스를 이용한 소스를 사용하였는데 결과가 만족스럽지 못하여 레시피 변경이 크게있었다.

튜티 2. 21812080

대회 요리로 구상했던 2회 차 때의 메뉴에 대해 피드백을 조금 더 했다.

두 번째 메뉴(메인)에 대해 토의하고 직접 만들어보며 부족한 조리기술과 어떻게 하면 더 맛있을지 에 대해 얘기하며 조리연습을 하였다.

튜티 4. 21812084

대회준비에 메인 요리를 준비하기 위해 재료를 준비 하여 모이게 되었다.

돼지고기를 이용한 메인요리였기에 여러부위를 사용하여 적합한 부위를 찾게 되었고 필요한 가니쉬를 찾아 보았다. 그리고 우리에게 가장 문제인 플레이팅이 잘되지 않고 점시를 아직 선택하지 못하여 조금더 의견을 모으게 되었다.

아직은 시작단계라고 생각하여 조금씩 더 완벽한 대회준비를 할 것이다.

4회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 대회 레시피 중 메인 수정과 디저트를 했다.
- ▶ 메인에 사용하는 가니시를 바꾸고 디저트를 만들면서 가지고 있는 재료로 어떻게 플레이팅 할지 이야기를 나누었다.



4회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 대회 레시피 중 메인 수정과 디저트를 했다.
- ▶ 메인에 사용하는 가니시를 바꾸고 디저트를 만들면서 가지고 있는 재료로 어떻게 플레이팅 할지 이야기를 나누었다.



4회차 학습활동 및 자기학습평가

튜터 1. 21812073

오늘은 제일 걱정되는 디저트이다 디저트에 관심을 두지 않다보니 무엇을 만들지부터 막막했는데 매실을 보고 매실무스 케이크를 만들어서 만들어보았다. 하지만 모양이 원하는대로 나오지 않았고 디저트에도 사용할 가니쉬가 부족해 난전을 겪었다.

일단 소스는 2가지로 다채롭게 채우기로 했고 가니쉬는 메인이랑 같이 함께 고민해봐야 할거 같다. 그래도 대회 접수전에 교수님이 도와주셔서 어느정도 해결된거 같다.

튜터 3. 21812061

대회 매뉴중 미리 계획한 디저트를 직접 실습 해봤다.

매실을 기본으로 무스케이크 해봤지만 서로의 아이디어 부족으로 완성품이 좋지 않게 나왔다. 매실을 사용했는데 신맛이 강해서 맛의 조화가 좋지 않았던 것 같다. 조금 더 가니쉬를 생각하여 맛의 조화를 생각하여 실습해야 될 것 같다.

튜터 2. 21812080

요리 대회에 쓸 메인과 디저트를 직접 만들어 보면서 서로가 맡은 파트에 피드백을 해주며 부족한 점을 짚어 토의를 하였다.

튜터 4. 21812084

대회준비 3가지 메뉴 중 디저트를 하게 되었다. 우리 중에 디저트에 대한 지식이 부족하여 아직 메뉴조차 정확하게 결정되지 못하고 있었다.

서로 자료를 더 찾아보고 매실이란 키워드를 찾게 되어 매실무스케이크를 만들게 되었다. 하지만 너무 디저트에 부족한 모습을 보였고 그런 우리에게 교수님이 도움을 주셔서 아직은 부족하지만 완성이란 단계에 조금더 가까워진 것 같다.

앞으로 소스와 가니쉬를 더 추가하면 완성된 모습이 될 것 같다.

5회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 에피타이저, 메인, 디저트를 다같이 했다.
- ▶ 에피타이저와 메인의 플레이팅을 다시 구상하고 디저트는 여러 재료를 더 추가하여 만들어 봤고 완성한 후 먹어보면서 맛평가를 했다.



5회차 학습활동 및 자기 학습평가

튜티1. 21812073

오늘은 메인, 에피타이저, 디저트 3가지 음식을만들려고 했으나 디저트가 굳지 않아서 메인과 에피타이저를 했다.

오늘은 다른날과 다르게 메인과 에피타이저가 손조롭게 진행 되었고 플레이팅도 거의 완벽하게 끝냈던 하루였다. 매번 어중간하게 끝나서 맨날 마음이 불편했지만 오늘은 편했다.

튜티3. 21812061

대회 매뉴들을 전체적으로 전부 연습하여 대회 준비 마무리를 해봤다. 본인이 맡은 메인 매뉴를 해봤고, 전반적으로 만족스러운 결과가 나왔다.

메인 매뉴와 에피타이저를 연습하여 여러 가지 가시쉬를 만들어 봤고 결과적으로 만족스러웠던 결과가 나왔다. 대회 구성을 이렇게 짜면 좋을 것 같다.

튜티2. 21812080

요리대회 때 만들 에피타이저, 메인, 디저트를 각자 맡은 파트별로 모두 만들어 보고 플레이팅을 어떻게 할 것인지 구상하고 서로 토의하면서 피드백을 하였고 완성작을 맛을 보며 평가하였다.

튜티4. 21812084

앞으로 대회가 한달 정도 밖에 남지 않아 모든 메뉴를 다 만들어 완성시켜 보려고 재료를 더 많이 준비하여 만들어 보게 되었다.

에피타이저와 메인메뉴를 저번과는 다르게 완성도 있게 만들어 냈고 메뉴에 알맞은 접시 또한 찾게 되어 지금까지 준비중에 가장 만족스러운 결과가 나오게 되었다. 하지만 디저트는 시간이 조금 오래 걸리게 되어 오늘 완성시켜보지 못하고 다음 준비 때 다시 해보기로 하였다.

6회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 에피타이저를 한번 더 연습을 했다.
- ▶ 에피타이저에 사용하는 문어 손질법에 공부를 했고 플레이팅을 한 후 다같이 피드백을 했다.



6회차 학습활동 및 자기학습평가

튜티 1. 21812073

오늘은 얼마 남지않은 대회를 준비하는 날이다. 원래 하는 메뉴들을 잘 만들었다고 생각했는데 다른 대회팀 결과물을 보니 우리팀의 메뉴가 초라하고 맛도 없었다.

그래서 고민 끝에 메뉴를 바꾸기로 했고 다음번에 모여서 다시 짜온 메뉴를 만들기로 하였다.

튜티 3. 21812001

요리대회중 메인요리를 연습해봤다. 전반적인 레시피를 알아 보는 과정에서 팀원들과 같이 머리를 맞대며 열심히 고민해본 결과 최종 레시피가 나왔고 그 레시피에 따라서 메인디쉬를 성공적으로 완성 시켰다.

튜티 2. 21812002

요리대회 때 에피타이저를 담당해서 에피타이저 주 재료인 문어 손질에 대해 공부하여 생물 문어를 직접 손질을 했지만 생각처럼 잘 되지않아 당황하였다.

하지만 천천히 튜터링 멤버끼리 피드백 하며 잘 마무리하였고 에피타이저 완성품도 잘 나와 만족스러웠다.

튜티 4. 21812003

대회가 가까워지고 있어 3가지 메뉴를 다 만들어 보았고 보완할 점을 찾아 보았다.

3가지 메뉴는 모두 평범해 보였고 고민 끝에 메뉴를 크게 변화하지 않으나 재료를 바꾸어 새로운 방식으로 만들 수 있도록 구상하였고 전보다 더 나은 모습을 보였다. 앞으로 얼마 남지 않은 대회 부족한점을 더욱 보완해야 겠다.

7회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 다같이 모여서 기말고사 이론 예상 시험 문제를 예상하여 공부했다.
- ▶ 수업을 돌아보며 어떤 것이 나올 것 같은지 토의도 하고 실기 시험에 나오는 품목에 대해서도 공부를 했다.



7회차 학습활동 및 자기학습평가

튜티1. 21812073

- 오늘은 시험기간에 대비해서 예상문제를 찾아보고 서로 도우면서 공부하기로 했다.
- 혼자 했으면 오래 걸리는 시험예상 정답들을 각자 나눠서 찾아 공유하니 빠르게 찾아 외울 수 있었고 자칫 빠트릴 수 있는 정보들도 얻을 수 있는 유익한 하루였다.

튜티3. 21812061

- 시험범위가 정확히 나오진 않았지만 잠시 대회 준비는 보류 후 팀원들과 예상문제들을 주론하고 정리하여 공부하고, 실기시험으로 기말고사를 대체하는 과목은 실습과정을 머릿속으로 생각하면서 공부하였다.

튜티2. 21812080

- 시험 범위가 아직 정확히 나오지는 않았지만 다 함께 모여서 이론 예상 시험 문제에 대해 토의하며 공부하고 실기 시험에 나오는 품목에 대해 공부하였다.

튜티4. 21812084

- 곧 있을 시험을 위해 다같이 모여 시험예상 문제를 찾아보고 실기시험에 필요한 정보 및 물품을 함께 찾아보았다. 혼자였다면 하지도 않았을 것을 함께 할 수 있어 사기가 높아져 할 수 있었고 더욱 신속하게 할 수 있었다.

8회차 학습활동 및 자기학습평가

- ▶ 대회가 얼마 남지 않아 대회 레시피를 다같이 외웠다.
- ▶ 또한 실제 대회에서 팀원들 끼리 동선이 겹치지 않도록 하기위해 이야기를 하며 동선을 짰다.



8회차 학습활동 및 자기 학습평가

튜티 1. 21812073

- 오늘은 얼마 남지 않은 대회의 동선과 시간 단축하는 법에 대해 팀원들과 상의하며 맞춰보았다.
- 서로의 호흡을 중요시하는 대회라 자칫 조금만 실수해도 팀이 무너진다는 생각으로 열심히 임했다. 장도 못하고 연습하는 만큼 결과가 나왔으면 좋겠다.

튜티 3. 21812061

- 대회 매뉴의 최종적인 마무리를 지었고 대회 때 팀원들과의 동선과 전반적인 커뮤니케이션에 대해 토론하여 정리하였고 레시피를 숙지하면서 최종적인 마무리를 지었다.

튜티 2. 21812080

- 이번주 일요일이 요리대회라서 팀원들과 함께 모여 레시피 숙지 및 동선을 짜고 서로 맡은 메뉴 뿐만 아니라 다른 메뉴들도 숙지 하였다.

튜티 4. 21812084

- 대회가 일주일도 남지 않아 저녁 늦게까지 튜터링 멤버들과 함께 대회에 필요한 준비물과 동선, 재료, 시간, 방법을 정리하였다.
- 또한 레시피를 숙지 할 수 있도록 레시피를 외웠다. 함께 노력하였기에 나 또한 더 잘 할 수 있도록 노력하였다.

최종 학습 결과

- ▶ 다같이 모여 모르는 것을 물어보며 공부를 하여 중간고사 때 좋은 성적을 거두었다.
- ▶ 6월 달에 있는 대회를 나가기 위해 연습을 주마다 1번 이상 꾸준히 해서 금상을 탔다.



감사합니다