

<표 IV-23> 교재

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
주방관리론	주교재	김태형 외 4인	주방관리론	교문사	2010
	부교재	조용범 외 1인	주방관리론	대왕사	2012

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 주방의 일반적 개요와 식당의 구성 2] 강의주제: 주방의 개념과 역사, 3] 강의세부내용: ① 주방의 개념 ② 주방의 역사[변천과정]-서양과 한국 ③ 식당의 구성 ④ 식당관리	-시청각 강의 빔 프로젝트 -프린트 물	주교재 P.2-25 요점정리 및 수업관련 주지사항 전달	빔 프로젝트 스크린 VCR
2	1] 강의제목: 메뉴관리와 디자인 2] 강의주제: 메뉴의 개념 3] 강의세부내용: ① 메뉴의 개념 및 역사 ② 메뉴개발 ③ 메뉴디자인 ④ 메뉴의 분류	-시청각 강의 빔 프로젝트	주교재 P.28-69 요점 정리 및 1주차 강의 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
3	1] 강의제목: 메뉴 엔지니어링과 SWOT분석법 2] 강의주제: 메뉴 분석방법 3] 강의세부내용: ① 메뉴분석의 중요성 ② 메뉴 분석 방법 -메뉴 엔지니어링과 SWOT분석 ③ 기타 메뉴 분석 방법- 기호도 조사와 만족도 조사 [참고: 프린트물] ④ 메뉴 분석 방법의 한계점	-시청각 강의 빔 프로젝트 -관련 프린트 물	주교재 P.70-87 요점 정리 및 2주차 강의 리뷰 -	빔 프로젝트 스크린 VCR
4	1] 강의제목: 주방실무 2] 강의주제: 주방 식자재관리 시스템적 관리 3] 강의세부내용: ① 식자재 구매 관리 ② 식자재 저장 관리[참고: 부교재 P.237-249] ③ 주방의 시스템적 관리 ④ 주방의 조직	-시청각 강의 빔 프로젝트 -관련 프린트 물 -부교재	주교재 P.90-104 요점 정리 및 3주차 강의 리뷰 *부교재 p237-249	빔 프로젝트 스크린 VCR
5	1] 강의제목: 주방의 위생과 안전 2] 강의주제: 주방 위생과 안전의 중요성, HACCP 3] 강의세부내용: ① 주방 위생 ② 주방 안전 ③ HACCP과 식중독[프린트물] ④ 조리사의 개인 위생[참고: 부교재 P.55-69]	-시청각 강의 빔 프로젝트 -관련 프린트 물 -부교재	주교재 P.104-109 요점 정리 및 4주차 강의 리뷰 *부교재 P.55-69	빔 프로젝트 스크린 VCR
6	1] 강의제목: 원가관리 및 손익분기점 2] 강의주제: 원가관리 3] 강의세부내용: ① 원가관리 시스템 ② 원가관리방법 ③ 표준원가관리 ④ 가격 결정법 ⑤ 재무제표-대차대조표와 손익계산서[참고: 프린트 물] ⑥ 손익분기점 과제1 주제 : 외식창업과 주방설비 및 장비 조사	-시청각 강의 빔 프로젝트 -관련 프린트 물	주교재 P.110-120 요점 정리 및 중간고사 대비 1-5주차 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 주방 형태 및 공간 2] 강의주제: 주방의 형태와 규모 3] 강의세부내용: ① 주방의 분류 ② 주방의 규모와 크기	-시청각 강의 빔 프로젝트 -질의 응답 및 토론	주교재 P.122-140 요점 정리 및	빔 프로젝트 스크린 VCR
9	1] 강의제목: 주방 장비와 기구 2] 강의주제: 주방의 시설 및 장비와 기구 3] 강의세부내용: ① 주방의 시설과 설비 ② 주방 장비 ③ 조리용 소도구/조리에 필요한 도구[참고: 부교재 p.149-162] ④ 시설관리 목적과 방법 ⑤ 동영상-kbs 백년의 기업[프랑스 주방기구 제조기업 "모비엘"]	-시청각 강의 빔 프로젝트 -부교재 -동영상 청취 -질의 응답 및 토론	주교재 P.142-158 요점 정리 및 8주차 강의 리뷰 *부교재 P.149-162	빔 프로젝트 스크린 VCR
10	1] 강의제목: 주방설계 및 배치관리 2] 강의주제: 주방 설계 3] 강의세부내용: ① 주방설계 순서 및 고려사항 ② 조닝계획 ③ 업종별 주방설계 ④ 주방 구역별 특성 고려사항	-시청각 강의 빔 프로젝트 -질의 응답 및 토론	주교재 p.160-182 요점 정리 및 9주차 강의 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
11	1] 강의제목: 주방 공간 2] 강의주제: 주방 공간 구성 원칙 3] 강의세부내용: ① 주방 공간-바닥, 벽, 천장, 배관, 후드, 환기 ② 주방 전기와 가스, 기타 ③ 주방 싱크대 ④ 주방 설계 시 주의 사항	-시청각 강의 빔 프로젝트 -질의 응답 및 토론	주교재 p.183-203 요점 정리 및 10주차 강의 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
12	1] 강의제목: 주방 시설배치 관리 2] 강의주제: 주방 시설관리 시스템 3] 강의세부내용: ① 주방 시설관리 시스템의 개념 및 목적 ② 주방 시설 관리의 고려사항 ③ 주방 내 작업 활동 및 동선-작업 공간 흐름의 원칙 *과제 2 제출 : 주방관련 박람회 견학문	-시청각 강의 빔 프로젝트 -질의 응답 및 토론	주교재 p.204-224 요점 정리 및 11주차 강의 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
13	1] 강의제목: 레스토랑 컨설팅 연습 1 2] 강의주제: 레스토랑 창업 준비 3] 강의세부내용: ① 컨셉 결정 ② 입지선정 상관조사 ③ 업종 및 업태-메뉴 정하기 ④ 경쟁 업체 조사 ⑤ 동영상-kbs 백년의 가게[미국 뉴욕 디저트 가게 "베니에르"]	-시청각 강의 빔 프로젝트 -질의 응답 및 토론 -동영상 청취	주교재 p.226-247 요점 정리 및 12주차 강의 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
14	1] 강의제목: 레스토랑 컨설팅 연습 2 2] 강의주제: 레스토랑 주방 준비 3] 강의세부내용: ① 레스토랑 전체 도면 그리기 ② 주방 설계그리기[설비와 기물배치] ③ 홍보전략	-시청각 강의 빔 프로젝트 -질의 응답 및 토론	주교재 p.251-258 요점 정리 및 *요점정리8-1 3주차 강의 리뷰	빔 프로젝트 스크린 VCR
15	기 말 고 사			