

# 수업계획서

|    |      |      |
|----|------|------|
|    | 전공주임 | 교학부장 |
| 결재 |      |      |

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

|   |                       |  |          |      |       |  |       |
|---|-----------------------|--|----------|------|-------|--|-------|
| <b>1. 강의개요</b>  |                       |  |          |      |       |  |       |
| 학습과목명   | 주방설비론                 | 학점   | 3학점      | 교강사명 |       | 교강사전화번호  |       |
| 강의시간  | 3시간                   | 강의실  |          | 수강대상 |       | E-mail   |       |
| <b>2. 교과목 학습목표</b>  |                       |  |          |      |       |  |       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 호텔 및 외식업체 등의 조리과정에서 안전사고를 예방할 수 있다.</li> <li>- 주방에서 사용하는 장비와 도구 등을 운전, 관리할 수 있다.</li> <li>- 주방 안전관리 조사를 하여 발표 및 토론 한다.</li> <li>- 효율적인 주방설계 도면구성 하기 조사를 하여 발표 및 토론 한다.</li> <li>- 주방 설비의 효율적인 배치와 관리할 수 있다.</li> <li>- 주방운영에 있어서 인력, 식자재 등을 관리할 수 있다.</li> <li>- 주방청결 관리 방법을 조사를 하여 발표 및 토론 한다.</li> <li>- 호텔 및 외식사업체의 위생관리 등을 관리할 수 있다.</li> <li>- 동영상 강의를 통한 현장실습에서 전개된 여러 가지 간접 경험을 통해 주방을 폭넓게 관리할 수 있다.</li> </ul> |                       |  |          |      |       |  |       |
| <b>3. 교재 및 참고문헌</b>   |                       |  |          |      |       |  |       |
| 주교재   | 호텔 · 외식사업<br>주방설비·관리론 | 저자   | 이권복 외 1인 | 출판사  | 기문사   | 출판년도   | 2015년 |
| 부교재   | 호텔 · 외식산업<br>주방·관리실무론 | 저자   | 김기영 외 1인 | 출판사  | 백산출판사 | 출판년도   | 2014년 |
| <b>4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용</b>   |                       |  |          |      |       |  |       |
| 주별  | 차시                    | 강의(실습·실기·실험) 내용  |          |      |       | 과제 및 기타 참고사항   |       |
| 제01주  | 1                     | 1]강의주제: 주방관리의 원리와 개요   |          |      |       | 주교재:pp.09~20<br>부교재:pp.14~29<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터                        |       |
|   | 2                     | 2]강의목표: 주방관리의 의미와 기본구성   |          |      |       |  |       |
|   | 3                     | 3]강의세부내용:<br>①주방의 역사 ②주방의 구성<br>③주방의 기능 ④주방의 세분화   |          |      |       |  |       |
|   |                       | 4]수업방법: 강의, 질의응답   |          |      |       |  |       |
| 제02주  | 1                     | 1]강의주제: 주방의 안전관리   |          |      |       | 주교재:pp.32~39<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터<br>※수시평가 공지 :<br>주방안전관리<br>수시평가주 : 7주차 |       |
|   | 2                     | 2]강의목표: 조리부 발생 사고원인과 방지  |          |      |       |  |       |
|   | 3                     | 3]강의세부내용:<br>①조리부의 안전의 중요성<br>②조리부 근무 중 발생 사고의 원인과 방지<br>③조리식자재를 안전하게 들어 올리는 방법<br>④조리부서에서의 넘어짐과 베임 관리<br>⑤조리도구인 칼을 관리방법 |          |      |       |  |       |
|   |                       | 4]수업방법: 강의, 질의응답   |          |      |       |  |       |

|      |   |  |   |
|------|---|--|---|
| 제03주 | 1 | 1]강의주제: 조리 기구의 구입과 관리방법<br>2]강의목표: 기물선정과 구매 관리<br>3]강의세부내용:  | 주교재:pp.40~63<br>부교재:pp.201~212<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터       |
|      | 2 | ①주방과 음식에 맞는 기물 고르는 방법<br>②조리의 특성에 맞는 기기 선정방법<br>③기물의 구매 방법과 업무 관리방법<br>④검수관리 및 기물 재고관리                           |   |
|      | 3 | 4]수업방법: 강의, 질의응답   |   |
| 제04주 | 1 | 1]강의주제: 조리기물 관리 방법<br>2]강의목표: Breakage원인과 대처 방법<br>3]강의세부내용:   | 주교재:pp.64~87<br>부교재:pp.79~83<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터         |
|      | 2 | ①Plate 관리 기법<br>②Small 기기 관리 방법<br>③기물 관리의 협조 체계   |   |
|      | 3 | 4]수업방법: 강의, 질의응답   |   |
| 제05주 | 1 | 1]강의주제: 고정자산 운영 관리방법<br>2]강의목표: 각 부서의 기물 관리<br>3]강의세부내용:   | 주교재:pp.80~101<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터                        |
|      | 2 | ①Kitchen 기기 관리와 운영 법<br>②Hall 부서의 기물 관리 방법<br>③Steward 기물 및 재고 관리 법  |   |
|      | 3 | 4]수업방법: 강의, 질의응답   |   |
| 제06주 | 1 | 1]강의주제: 한식의 특별 관리기물<br>2]강의목표: 방짜유기 등 관리기법<br>3]강의세부내용 :   | 주교재:pp.98~101<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터<br>주방 설비, 기기 등의<br>세미나 |
|      | 2 | ①방짜유기의 유래 및 특성과 관리 기법<br>②다식판 등의 특별 관리 기법<br>③지방 특생에 다른 기기의 종류와 관리 기법  |   |
|      | 3 | 4]수업방법 : 강의, 질의응답<br>주방 설비, 기기 등 전시를 관람하고 그곳에서 이뤄지는 세미나  |   |
| 제07주 | 1 | 1]강의주제: Dish Washer 관리 기법<br>2]강의목표: 식기세정 기기 운영방법<br>3]강의세부내용:   | 주교재:pp.102-117<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터                       |
|      | 2 | ①기물 등의 저장 공간<br>②접시 식기, 장비의 세척 방법<br>4]수업방법: 강의, 질의응답  |   |
|      | 3 | - 수시평가 실시: 총5점.객관식10문제(1문항당 0.5점)<br>(0.5점은 반올림할 수 있다)<br>- 평가목적<br>1) 전공 관련 이해도 측정<br>2) 수업 집중도 및 지속적인 개별 학습 유도 |   |
| 제08주 | 1 | 중 간 고 사  | (필기시험-총점30점)<br>- 서술형: 2문항 각3점<br>- 단답형: 7문항 각2점            |
|      | 2 |  |   |

|      |   |   |  |
|------|---|---|--|
|      | 3 |   | - 객관식:10문항 각1점   |
| 제09주 | 1 | 1]강의주제: 접시 세척기 효율적인 운영방안<br>2]강의목표: 세제의 종류와 사용방법<br>3]강의세부내용:<br>①디쉬워셔의 사용방법과 세제의 활용방안<br>②조리 기구의 효율적인 살균 방법과 위생관리<br>4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론   | 주교재:pp.126-131<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터<br><br>※ 과제 공지<br>(4인1팀 구성)    |
|      | 2 | ※과제공지(4인1팀구성) : 효율적인 주방설계도면 구성<br><a href="http://www.flourplanner.com">www.flourplanner.com</a> 이용<br>※ 과제제출 목표: 외식현장에서 활용할 수 있는 주방설계를 만들어 봄으로써 다양한 외식현장에서 활용할 수 있도록 하는데 목표가 있다.           |  |
|      | 3 | ※ 과제 평가방법: 주방 도면 기획력과 설계구성, 설비가 격비교, 활용범위 등을 세분화하여 평가한다.<br>※ 과제 점수배분(총10점):<br>구성: 3점, 현실성: 3점, 내용이해: 2점, 의견제시: 2점   |  |
| 제10주 | 1 | 1]강의주제: 효율적인 기기세정과 소독 방법<br>2]강의목표: 식중독 예방을 위한 식기세정과 소독<br>3]강의세부내용:<br>①행주, 도마, 칼, 은식기의 위생관리와 이용<br>②글래스, 은식기 세척 방법<br>4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론 주방설비,<br>기기 사업자를 초청 하여 강의를 듣고<br>질의응답 및 토론한다. | 주교재:pp.132-143<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터<br>초청 강의를 듣고 질의<br>응답 및 토론 한다. |
|      | 2 |   |  |
|      | 3 |   |  |
| 제11주 | 1 | 1]강의주제: 세척의 3원칙과 저장<br>2]강의목표: Plate 관리 기법<br>3]강의세부내용 :  | 주교재:pp.144-158<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터<br><br>주방 설비배치 등의<br>사진 및 동영상  |
|      | 2 | ①KEEP ORDERLY ②KEEP DRY<br>③KEEP SHINY, 통풍과 위생  |  |
|      | 3 | 4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론<br>- 주방 설비배치 등의 사진 및 동영상  |  |
| 제12주 | 1 | 1]강의주제: 식기류 손질과 관리 방법<br>2]강의목표: 식기 손질시 마모를 줄이는 방법<br>3] 강의세부내용:  | 주교재:pp.150-160<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터                                |
|      | 2 | ①가공수지 프라이팬 손질 .보관법<br>②철 프라이팬 손질 보관방법<br>③알루미늄 코팅 팬 관리 기법   |  |
|      | 3 | 4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론   |  |
| 제13주 | 1 | 1]강의주제: 식품 보관 시설 및 설비 위생관리<br>2]강의목표: 식품 및 기기, 냉동, 냉장고 관리 기법<br>3]강의세부내용:   | 주교재:pp160-190<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터                                 |
|      | 2 | ①음식관리와 잔반 관리<br>②쥐, 파리, 바퀴벌레 대한 환경적 관리<br>③전체적인 위생안전관리  |  |
|      | 3 | 4]수업방법: 강의, 질의응답 및 토론   |  |

|   |      |   |  |       |     |      |
|---|------|---|--|-------|-----|------|
| 제14주  | 1    | 1]강의주제: 주방 기기의, 기물 배치의 효율화<br>2]강의목표: 주방 디자인과 배치 방법<br>3]강의세부내용:        | 주교재:pp.195-255<br>부교재:PP.239-249<br>[PPT+영상물]<br>빔 프로젝터<br>※ 수업참여도평가<br>- 총5점 배점 종합평가<br>- 발표(2점),토론참여(2),<br>수업태도(1점) |       |     |      |
|   | 2    | ①주방 설비의 효율적인 배치<br>②주방 동선 관리와 시설<br>③서비스 통로 관리 ④환기시설 관리<br>⑤주방의 인적관리 기법 |  |       |     |      |
|   | 3    | 4] 수업방법 : 강의, 질의응답 및 토론<br>- 제 1과제: 효율적인 주방설계 도면구성 하기><br>발표 및 토론 한다.   |  |       |     |      |
| 제15주  | 1    | 기 말 고 사   | (필기시험-총점30점)   |       |     |      |
|   | 2    |   | - 서술형: 2문항 각3점   |       |     |      |
|   | 3    |   | - 단답형: 7문항 각2점<br>- 객관식:10문항 각1점   |       |     |      |
| 5. 성적평가 방법  |      |   |  |       |     |      |
| 중간고사  | 기말고사 | 수시평가  | 과 제 물  | 수업참여도 | 출결  | 합 계  |
| 30%   | 30%  | 5%  | 10%  | 5%    | 20% | 100% |
| 6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)  |      |   |  |       |     |      |
| - 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%  |      |   |  |       |     |      |
| 7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항   |      |   |  |       |     |      |
| - 강의 오리엔테이션: 주방설비론 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달<br>- 강의자료 관련 공지: 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내<br>- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)<br>- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등)<br>- <a href="http://www.flourplanner.com">www.flourplanner.com</a> 이용 |      |   |  |       |     |      |
| 8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)   |      |   |  |       |     |      |
| 9. 강의유형   |      |   |  |       |     |      |
| 이론중심( 0 ), 토론, 세미나 중심( ), 실기 중심( ), 이론 및 토론, 세미나병행( ), 이론 및 실험, 실습 병행( ), 이론 및 실기 병행( )   |      |   |  |       |     |      |