

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요									
학습과정명	주방관리론		학점	3	교강사명	교강사 전화번호			
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail				
2. 교육과정 수업목표									
<p>주방은 외식기업의 운영과 관리의 중심부에 있는 곳으로, 외식기업 활동의 근간을 이루며 품질과 경영효율성과 기업의 성패를 좌우한다. 따라서 효율적인 주방관리를 배움으로써 외식기업의 운영에 있어서의 능력을 기를 수 있는 과정이 중요하다. 본 교과목은 주방의 개요와 업무 및 주방의 메뉴, 원가, 식품, 위생관리, 안전관리 등의 주방경영 관리를 학습하고, 시설관리와 장비관리 및 주방의 인체공학적인 설계와 공간분석, 배치 등을 학습한다. 또한 주방은 최고의 생산능력으로 최상의 음식상품을 생산하고, 고객에게 높은 품질의 음식과 최고의 서비스를 제공하는 것은 물론 고객의 다양한 욕구나 취향 및 기호에 대응하기 위해 잘 설계되고 관리된 주방관리 경영을 배양한다. 이로써 고객의 만족을 이끌어 낼 수 있다</p>									
3. 교재 및 참고문헌									
주교재	주방관리론		저자	김태형 외4인		출판사	교문사	출판년도	2010
부교재(참고문헌)			저자			출판사	출판년도		
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용									
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항			
제 1 주	1	[1]강의주제 : 주방개론 [2]강의목표 : 주방의 일반적 개요 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 • p 9~32 • 빔 프로젝트 			
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉞오리엔테이션 : 강의소개 및 강의운영 안내 ㉞주방의 개념 							
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉞주방의 이해 							
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)							
제 2 주	1	[1]강의주제 : 주방의 유형 [2]강의목표 : 주방의 조직 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p32 ~55 • 빔 프로젝트 			
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉞주방의 개념 ㉞주방의 조직 							
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉞조리업무의 개관 							
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)							
제 3 주	1	[1]강의주제 : 주방경영관리 [2]강의목표 : 주방의 경영관리 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p55~101 • 빔 프로젝트 			
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉞메뉴관리 ㉞원가관리 							
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉞비율에의한 원가관리 							
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)							
제 4 주	1	[1]강의주제 : 주방경영관리 [2]강의목표 : 조리상품 생산관리 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p104~133 • 빔 프로젝트 			
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉞생산관리/품질관리 ㉞트랜스지방관리 							
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉞재고관리 							
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)							
제 5 주	1	[1]강의주제 : 주방경영관리 [2]강의목표 : 주방의 위생관리 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 135~172 • 빔 프로젝트 			
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉞개인위생/위생의 목적 							

	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔주방의 안전관리 ㉔세척관리/응급처치 방법 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 6 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방의 시설관리</p> <p>[2]강의목표 : 주방시설 관리 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p183 ~220 • 빙 프로젝트 • [과제 I 차 제출] : HACCP 운영을 위한 7원칙 12절차 인증 기준 조사
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔주방시설관리 방법 ㉔주방관리와 도구관리 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔주방기물의 취급 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 7 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방의 시설관리</p> <p>[2]강의목표 : 주방설비관리 실무 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 233~251 • 빙 프로젝트
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔조명/소음 ㉔온도와 습도 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔색채 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 8 주	1		<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방시설의 설계와 배치</p> <p>[2]강의목표 : 인체공학과 공간설계 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p255~268 • 빙 프로젝트
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔인체측정 ㉔능률적인 작업공간 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔작업장 규모 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 10 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방시설의 설계와 배치</p> <p>[2]강의목표 : 식음료 서비스 시설의 개발 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p269 ~274 • 빙 프로젝트 • [과제 II 차 제출] : 주방의 변천 과정과 시스템관리 조사.
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔식음료개념과 컨셉 ㉔경영관리 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔설계절차/실행방법 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 11 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방시설의 설계와 배치</p> <p>[2]강의목표 : 주방의 설계 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 278~281 • 빙 프로젝트
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔유연성/단순성 ㉔위생관리의 용이성 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔공간효율성 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 12 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방시설의 설계와 배치</p> <p>[2]강의목표 : 주방공간의 분석 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 282~290 • 빙 프로젝트
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔검수구역/저장구역 ㉔조리구역 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔그 밖의 구역 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 13 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방시설의 설계와 배치</p> <p>[2]강의목표 : 주방기기류 배치 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p292~295 • 빙 프로젝트
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔배치기준 ㉔배치계획 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔주방기기 이해 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 14 주	1	<p>[1]강의주제 : 주방시설의 설계와 배치</p> <p>[2]강의목표 : 주방기기류 배치 이해</p> <p>[3]강의세부내용 :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p297 ~300 • 빙 프로젝트
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉔배치의 물리적 특성 	

	3	㉠유형별 배치 형태 ㉡주방공간구역 기기 배치 방법 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)				
제 15 주	1	기말고사	• 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	수업참여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	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 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 -강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용용령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지 -강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명) -성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						