

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	주방설비론	학점	3	교강사명	송윤희(인)	교강사 전화번호	010-3245-2 122
강의시간	3시간	강 의 실	이론강의실	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	hee0725@h anmail.net
2. 교육과정 수업목표							
<p>생활의 질적 향상으로 외식산업의 급격한 변화는 물론 보다 합리적인 운영, 더 영양 있고 맛있는 음식을 만들기 위해서 주방의 효율적인 시설과 그에 상응하는 인력관리 등 많은 부분에서 새로운 경영상을 요구한다. 그러므로 조리실과 식품관리에 관한 시설, 지원부서의 시설, 외식산업의 기물선택의 중요성 등을 학습한다. 이를 위해 본 교과목은 호텔과 외식산업에서의 주방의 개요와 업무, 주방경영, 설계상의 특수분석, 조명, 상수도, 수증기, 배관시설관리와 장비관리, 주방시설의 인체공학적인 설계와 공간분석, 주방기기류의 배치, 주방의 안전관리, 기0물의 구입과 관리, 기물의 세정방법, 조리시설의 효율적인 배치 및 관리 등을 학습한다. 이를 바탕으로 호텔 및 외식산업의 주방과 사업장의 시설 구입과 관리 등의 실무에 활용할 능력을 배양할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	주방설비관리론	저자	이권복	출판사	기문사	출판년도	2015
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	- 강의주제: 직업의 특성과 인성관리				-주.p. 9~19 -빔프로젝트	
	2	- 강의목표: 직업선택의 중요성 학습					
	3	- 강의 세부내용: ① 오리엔테이션 ② 직업의 선택과 관리 ③ 인성관리 ④ 식당관리 - 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	- 강의주제:직업의 특성과 인성관리				-주.p. 20~42 -빔프로젝트	
	2	- 강의목표:직업선택의 중요성 학습					
	3	- 강의 세부내용: ① 현대지성인이 갖춰야 할 조건 ② 레스토랑의 종류와 주방조직 ③ 국가별 식당 분류 ④ 식당관리 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	- 강의주제:주방의 안전관리				주.p. 43~57 -빔프로젝트	
	2	- 강의목표:안전관리에 대한 개념익히기					
	3	- 강의 세부내용: ① 안전개념 ② 주방안전사고의 유형 ③ 조리부 발생사고원인과 방지법					

		④ 온도와 습도 - 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)	
제 4 주	1	- 강의주제:주방의 안전관리	주.p. 57~75 -빔프로젝트
	2	- 강의목표:조리부 발생사고 및 조리과정에서의 사고예방	
	3	- 강의 세부내용: ① 일상생활에서의 허리보호 ② 안정된 들어올리기방법 ③ 물건안전하게 옮기기 ④ 넘어짐과 베임예방 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)	
제 5 주	1	- 강의주제:기물의 구입과 관리	주.p. 76~97 -빔프로젝트 -과제1) 주방의 안전관리와 위생관리에 대하여 조사 및 정리하십시오
	2	- 강의목표:기물구매관리 및 파손의 방지법	
	3	- 강의 세부내용: ① 기물구매의 의의 ② 검수관리 ③ 주방기기 구매 시 주의점 ④ 각부서의 기물관리 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	- 강의주제:기물의 구입과 관리	주.p. 98~118 -빔프로젝트
	2	- 강의목표:기물의 종류와 취급	
	3	- 강의 세부내용: ① 부서별 취급방법 ② 직업의 선택과 관리 ③ 인성관리 ④ 식당관리 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	- 강의주제:기물의 세정방법과 관리	주.p. 123~144 -빔프로젝트
	2	- 강의목표:조리시설의 효율적 배치 및 관리	
	3	- 강의 세부내용: ① 주방관리와 장비관리 ② 식기세척기관리 ③ 오븐관리,냉장고와 냉장고 관리 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1		1주~7주간 수업내용
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	- 강의주제:기물의 세정방법과 관리	주.p. 145~173 -빔프로젝트 -과제2) 가상의 운영점을 설정하여 효과적인 주방레이아웃을 구성하십시오.
	2	- 강의목표:주방화재예방 및 에너지관리	
	3	- 강의 세부내용: ① 화재예방 ② 화재의 종류및 소화기의 적응표시 ③ 소화기의 종류 ④ 에너지 절약방안 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	- 강의주제:기기및 기물의 안전관리	주.p. 174~201 -빔프로젝트
	2	- 강의목표:안전관리대상학습	
	3	- 강의 세부내용: ① 안전관리대상	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>② 주방설계의 기본</li> <li>③ 주방시설의 배치계획</li> <li>④ 주방시성 배치의 평가</li> </ul>				
제 11 주	1	-- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답) - 강의주제:기기및 기물의 안전관리	주.p. 174~201 -빔프로젝트			
	2	- 강의목표:주방에 관한 영상물감상 후 토론				
	3	- 강의 세부내용: 주방에 관한 영상물 감상 후 토론하여 대형식당의 주방과 비교 검토해본다 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)				
제 12 주	1	- 강의주제:조리시설의 효율적인 배치및 관리	주.p. 202~243 -빔프로젝트			
	2	- 강의목표:주방의 효율적인 관리 학습				
	3	- 강의 세부내용: ① 주방의 구성 ② 설비의 기능적배치 ③ 주방의 효율적인 관리 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)				
제 13 주	1	- 강의주제:조리시설의 효율적인 배치 및 관리	주.p.244~268 -빔프로젝트			
	2	- 강의목표:주방의 효율적인 관리 학습				
	3	- 강의 세부내용: ① 주방의 인적자원관리 ② 직무분석및 직무평가 ③ 인적자원관리의 시스템화 ④ 서류의 명확화및 컴퓨터화 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)				
제 14 주	1	- 강의주제:위생관리	주.p. 269~287 -빔프로젝트			
	2	- 강의목표:위생관리의 종류및 식품위생법 인지				
	3	- 강의 세부내용: ① 소독 ② 음식의 관리및 보관 ③ 조리공급및 위생 ④ 위생등급 -- 수업방법 :강의 및 토론(질의/응답)				
제 15 주	1	기말고사	9주~14주간 수업내용			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	수업참여도	합 계	비 고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
-강의 및 토론식수업(질의응답 및 토론), 요약정리 및 퀴즈						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달						

- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 속지
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)