

학습과정의 수업계획서

1. 강의개요					
학습과정명	주방설비론	학점	3학점	교강사명	유주연/이인옥/전태연
수강대상	호텔조리 전공자	강의시간	3시간	교강사 전화번호	
		강 의 실	1~11강의실	E-mail	
2. 교육과정 수업목표					
<p>최근 외식산업의 급격한 성장과 더불어 경쟁이 심화됨으로써 주방의 합리적 운영과 주방시설의 효율적 사용에 대한 중요성이 강조되고, 시설분위기의 새로운 연출, 다양한 정보와 서비스제공, 대량 생산성의 개념보다는 고객우선주의의 질적 향상을 위한 지속적인 변화와 도전이 밑바탕이 되고 있으며, 호텔 및 외식산업 관련 종사자들에 대한 주방설비론 학습의 필요성이 증가되고 있다. 특히 호텔이나 외식 기업의 주방은 단지 수익발생의 원천부서이기 때문에 중요성을 안고 있으며, 주방은 조리종사원의 작업공간 또는 생활공간으로서의 질 높은 수준의 복지시설과 경제적 부가가치를 창출할 수 있는 조리작업장의 공간배치기준을 마련하는 것이 매우 중요하다. 본 교과목은 호텔과 외식산업에서의 주방의 개요와 업무, 주방경영, 주방시설 및 장비관리, 주방시설의 인체공학적인 설계와 공간분석, 주방의 안전관리, 기물의 구입과 관리, 기물의 세정방법, 조리시설의 효율적인 배치 및 관리 등을 학습함으로써 효율적인 주방시설의 배치 및 관리법을 이해하고, 주방관리 실무자로서의 능력을 배양함으로써 현장 실무에 적용할 수 있도록 할 수 있다.</p>					
3. 교재 및 참고문헌					
주교재	호텔·외식산업 주방관리실무론 / 김기영·전효진 / 백산출판사 / 2014				
부교재	주방관리 / 윤수선·채현석·김정수·김창열·이윤호 / 백산출판사 / 2013				
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용					
주별	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항
제 1 주	<p>강의주제: 강의소개 및 주방관리의 개요 강의목표: 주방관리의 의미를 이해하고, 주방관리의 구성과 기능을 세분화할 수 있다. 강의세부내용: 주방관리의 의미, 주방관리의 기본구성, 주방관리기능의 세분화 수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>				
제 2 주	<p>강의주제: 주방의 개념적 역할 강의목표: 주방의 개념을 이해하고, 동서양주방의 발전과정 및 특징을 설명할 수 있다. 강의세부내용: 주방의 개념, 역사성, 주방의 역할 및 변천과정 수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>				
제 3 주	<p>강의주제: 주방관리의 특성 강의목표: 주방관리조직 및 주방의 구성형태를 이해하고, 주방과 환경과의 관계를 설명할 수 있다. 주방의 분류방법을 이해하고 규모에 따라 분류할 수 있다. 강의세부내용: 주방관리조직, 주방구성 형태, 주방과 환경과의 관계, 주방의 분류 수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>				
제 4 주	<p>강의주제: 조리사의 역할 및 조리업무의 관리 강의목표: 조리사의 사회적 역할의 중요성을 인식하고, 조리업무의 단계와 조리작업관리를 위한 인력 조직 구성 및 작업계획을 이해할 수 있다. 강의세부내용: 조리사의 정의 및 자격, 기본자세, 조리의 목적과 중요성, 조리업무관리의 단계, 조리작업 관리 수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>				
제 5 주	<p>강의주제: 식재료 관리활동 강의목표: 식재료 관리의 중요성을 인식하고, 식재료의 구매에서 재고관리까지의 단계별 관리활동을 이해하고 설명할 수 있다. 강의세부내용: 식재료의 구매, 검수, 저장, 출고, 재고관리 수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>				
제 6 주	<p>강의주제: 주방인적자원 관리활동 강의목표: 주방 인적자원의 계획, 관리, 채용, 배치 등과 관련된 인적자원관리활동을 이해하고, 효율적인 인적자원 관리 및 교육, 훈련 방법에 현장 적용에 대해 논의할 수 있다. 강의세부내용: 인적자원계획, 관리절차, 채용관리, 주방인원의 배치, 교육 및 훈련 수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>				

제 7 주	<p>강의주제: 주방위생과 안전관리활동</p> <p>강의목표: 주방위생의 중요성을 인식하고, 개인위생 및 식품위생, 시설위생 관리 방법을 설명할 수 있다. 주방안전관리의 흐름을 이해하고, 안전수칙을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 위생관리의 목적, 개인, 식품, 주방시설관리, 주방안전관리</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	수시평가(퀴즈)실시 (5문항/5점)
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>강의주제: 주방의 시설관리</p> <p>강의목표: 주방설비 및 시설을 분류하고, 외식업체의 규모에 따른 주방기기를 선택할 수 있으며, 주방시설의 효율적인 배치관리 방법을 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 주방설비 및 시설의 분류, 주방기기의 선택, 주방시설의 배치관리</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제10 주	<p>강의주제: 조리작업 공간연구</p> <p>강의목표: 효율적 주방설계를 위한 인체계측 방법을 이해하고, 작업 공간 설정 방법을 이해하고 조리작업 활동에 따른 작업 공간 소요량을 결정할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 작업자의 인체계측 방법, 작업공간 설정, 작업공간소요량, 조리작업 활동 평가</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제11 주	<p>강의주제: 주방시설물 관리활동</p> <p>강의목표: 주방시설물관리의 효과를 인식하고, 주방시설물의 구성요소를 설명할 수 있다. 또한 주방장비 및 기물관리의 원칙을 파악하고, 주방시설물의 종류에 따른 관리방법을 숙지함으로써 실무에 적용할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 주방시설관리의 구성, 주방장비 및 기물관리의 원칙, 주방시설물의 종류와 관리방법</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제12 주	<p>강의주제: 주방시설물 배치관리 활동</p> <p>강의목표: 주방시설배치 계획의 목적 및 절차를 이해하고, 유형별 배치형태에 따른 주방도면을 설명할 수 있다. 또한 실습을 통해 간단한 주방 도면을 작성할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 시설배치계획의 개요, 절차, 유형별 배치형태, 도면작성</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	<p>과제제출</p> <p>레스토랑 유형에 따른 주방시설물 및 주방기기에 대한 조사하여 제출하시오./10점</p>
제13 주	<p>강의주제: 주방시설물 배치분석 및 평가</p> <p>강의목표: 주방시설배치분석의 절차와 분석방법을 이해하고, 배치공간의 구성과 흐름, 주방배치의 표준배치와 유형에 따라 주방시설물의 배치를 평가할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 시설배치분석의 절차 및 분석방법, 주방시설배치 평가</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제14 주	<p>강의주제: 주방환경의 변화</p> <p>강의목표: 기술발달을 통한 최근의 전기주방 및 스마트 테이블의 종류를 구분하고, 주방관련법 제도의 개념과 범위를 이해하고 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 기술발달을 통한 전기주방의 변화, 스마트 테이블과 주방공간, 주방관련법과 제도 연구</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제15 주	기 말 고 사	

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	수업기여도	과제물(2회)	출결	합 계	비 고
30 %	30 %	5 %	15 %	20 %	100 %	과제물 2회중 1회는 수시평가 가능

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 :

- 1) 주교재를 중심으로 PPT자료를 만들어 강의하고, 주방설비론 관련서적 및 인터넷 자료 등을 활용하여 기초 학습내용을 보충할 수 있다.

- 토론 :

- 1) 학습자들이 학교 주변 외식업체의 주방 공간구조 및 주방시설물 배치, 주방시설물 및 기구의 관리방법 등을 조사해 PPT자료를 준비하여 발표하고, 토론할 수 있다.
- 2) 학습자가 준비한 PPT자료와 발표한 내용을 토대로 질의응답 형식으로 토론을 진행한다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 7주차, 12주차
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)
