

# 수업계획서

결	학사과장	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	주방관리론	학점	3	교강사명	교강사전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>주방은 외식기업의 운영과 관리의 중심부에 있는 곳으로, 외식기업 활동의 근간을 이루며 품질과 경영 효율성과 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 인체공학적 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	김태형외	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: 주방의 일반적 개요 [2]강의목표: 주방의 개념				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 2 ~ 17</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의계획서 배부</li> </ul>	
	2	[3]강의세부내용: ㉠ 주방의 변천과정 ㉡ 서양주방의 변천사					
	3	㉢ 우리나라주방의 변천사 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 2 주	1	[1]강의주제: 식당의 구성 및 관리 [2]강의목표: 식당의 구성				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 18 ~ 27</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• &lt;과제1차, 2차공지&gt;</li> </ul>	
	2	[3]강의세부내용: ㉠ 일반적인 식당관리 ㉡ 인사관리					
	3	㉢ 주방의 인사구조 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 3 주	1	[1]강의주제: 메뉴관리와 디자인 [2]강의목표: 메뉴관리				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 28 ~ 62</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	
	2	[3]강의세부내용: ㉠ 메뉴관리의 개념 ㉡ 메뉴개발					
	3	㉢ 메뉴디자인 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 4 주	1	[1]강의주제: 메뉴관리와 디자인 [2]강의목표: 메뉴의 분류				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 63 ~ 89</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	
	2	[3]강의세부내용: ㉠ 메뉴 작업표 ㉡ 메뉴 엔지니어링					
	3	㉢ SWOT분석 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 5 주	1	[1]강의주제: 주방실무 및 원가관리 [2]강의목표: 주방의 관리				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 90 ~ 104</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>	

	2	[3]강의세부내용: ㉞ 식재료의 구매관리	
	3	㉟ 구매집행과정 ㊱ 주방의 조직	
		[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 6 주	1	[1]강의주제: 주방실무 및 원가관리 [2]강의목표: 주방의 위생과 안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 104 ~ 121</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul> <b>&lt;과제 I차, 제출 &gt;</b> <b>주방의 인체공학적 공간설계 및 배치</b>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 주방 안전의 목적과 필요성 ㉟ 위생관리 대상	
	3	㊱ 원가관리 및 손익분기점 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 7 주	1	[1]강의주제: 주방의 형태 및 공간구조 [2]강의목표: 주방의 형태	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 122 ~ 141</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 조리과정상에 따른 분류 ㉟ 주방의 규모와 크기	
	3	㊱ 주방의 공간설비 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 8 주	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)</li> </ul>
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제: 주방의 장비와 기구 [2]강의목표: 주방의 시설 및 설비	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 142 ~ 159</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 주방장비 ㉟ 시설관리 목적 및 특성	
	3	㊱ 조리용 소도구 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 10 주	1	[1]강의주제: 주방설계 및 배치관리 [2]강의목표: 주방설계의 의의	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 160 ~ 181</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul> <b>&lt;과제 2차, 수시평가&gt;</b> <b>메뉴의 SWOT분석</b>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 주방설계 시 고려요인 ㉟ 조닝계획	
	3	㊱ 업종별 주방설계 검토사항 및 특성 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 11 주	1	[1]강의주제: 주방설계 및 배치관리 [2]강의목표: 주방 구역별 특성 고려사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 181 ~203</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 식재료의 흐름 고려 ㉟ 주방설계 시 고려사항	
	3	㊱ 주방의 공간구성원칙 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 12 주	1	[1]강의주제: 주방설계 및 배치관리 [2]강의목표: 주방시설 배치관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 204 ~ 225</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 주방시설 배치 고려사항 ㉟ 주방배치 계획단계	
	3	㊱ 주방 내의 작업활동 및 동선 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 13 주	1	[1]강의주제: 레스토랑 컨설팅 연습 [2]강의목표: 레스토랑 콘셉트	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 226 ~ 242</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 입지선정 및 상권분석 ㉟ 업종 및 업태 선정하기	
	3	㊱ 경쟁업체 SWOT 분석해 보기 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 14 주	1	[1]강의주제: 레스토랑 컨설팅 연습 [2]강의목표: 메뉴엔지니어링	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주 p 243 ~ 258</li> <li>• 빔 프로젝트</li> </ul>

	2	[3]강의세부내용: ㉔ 메뉴정하기 ㉕ 레시피정리 ㉖ 조리기구와 소도구 [4]수업방법: 강의/질의/응답	
	3		
제 15 주	1 2 3		기말고사

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	10 %	5 %	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 : 주방관리론 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 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)

--