
신한 공개강의자료(OCW) 계획서

학 과	식품조리과학부(외식조리전공)	
과 목	주방관리실무	
학 점	3 학점	
개설학기	2021년 1학기	
개발형태	<u>OCW 강의자료</u>	
과제책임자	성 명:	김동섭
	전 화:	
	e-Mail:	

2021. 4. 7.

【양식 3-2】

신한OCW 강의공개 사업 개요

교과목명	주방관리실무	개설학과	식품조리과학부(외식조리전공)		
담당교수	김동섭	개설학기	2021년 1학기		
학점/시간	3학점 3시간	담당교수 연 락 처	내선		H/P
교 과 목 개 요	외식산업에서 주방의 역할은 생산제조시설이라 할 수 있으며, 주방관리는 조리업무와 연계 식재료관리, 구매관리, 주방위생, 시설관리 등을 통하여 관리하는 과정을 학습하고자 함				
학습대상	식품조리과학부 외식조리전공 4년				
교 재	식품구매론(홍기운 외 2인, 대왕사), 외식주방경영론(어윤선, 대왕사)				
참고문헌	주방관리실무론(김기영, 백산출판사), 주방관리론(김태형 외 4인, 교문사), 외식위생관리론(신재영 외 1인, 백산출판사), 주방관리(윤수선 외 4인, 백산출판사)				
주 차	강의개요				비고
1주차	주방관리의 원론				
2주차	주방의 구성				
3주차	주방 구매관리				
4주차	주방 구매계획, 구매조직 관리				
5주차	발주관리, 원가관리				
6주차	원가계산, 식재료 관리(1) (곡류, 육류)				
7주차	식재료 관리(2) (가금류, 어패류, 우유 및 유제품)				
8주차	중간고사				중간시험
9주차	식재료의관리(3) (조미료, 향신료)				
10주차	식품의 안전, HACCP				
11주차	식재료 저장관리, 주방 위생관리				
12주차	주방 안전관리				
13주차	식공간 디자인, 식품배합과 효능				
14주차	주방환경의 변화, 주방설계				
15주차	기말고사				기말시험