

신한OCW 강의공개 사업 개요

교과목명	주방 관리 실무론	개설학과	식품조리과학부			
담당교수	김 동 섭	개설학기	2017년	4학년	1학기	
학점/시간	3학점,3교시	담당교수 연 락 처	내선		H/P	
교 과 목 개 요	호텔과 외식조리분야의 학문적 이론배경을 통하여 조리작업 활동공간의 효율적활용으로 주방장비와 조리사가 어떻게 움직여야 하는지, 적절히 잘 구성된 운영시스템과 동선, 기물관리, 식재료 구매 및 원가관리, 서비스방법 등을 학습하여 현장 경험이 부족한 조리전공 학생들에게 졸업 후 현장에서 이론 및 실무를 겸비한 예비조리인으로 거듭나도록 한다.					
학습대상	호텔조리전공 4학년					
교 재	주방관리 실무론(백산출판사, 김기영)					
참고문헌	외식산업관리론 (대왕사, 박기영)					
주 차	강의개요					비고
1주차	◦ 강의계획서 주차별 안내 및 오리엔테이션					
2주차	◦ 주방관리의 개요					
3주차	◦ 주방관리의 특성					
4주차	◦ 주방생산 운영관리					
5주차	◦ 조리업무의 관리					부교재
6주차	◦ 메뉴관리					부교재
7주차	◦ 식재료관리					
8주차	◦ 중간고사					중간고사
9주차	◦ 식재료관리					
10주차	◦ 원가관리 (원가관리의 개요, 원가요소와 계산, 기초재고 산출공식)					
11주차	◦ 원가관리 (표준원가계산, 원가관리방법, 포스시스템)					
12주차	◦ 원가관리 (Pos System)					
13주차	◦ 주방의 기초조리 및 시설관리					
14주차	◦ 주방위생과 안전관리					
15주차	◦ 기말고사					기말고사