결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요

학습과정명	단체급식		학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실			수강대상		E-mail	

2. 교육과정 수업목표

본 교과목에서는 단체급식의 유형(산업체, 학교, 병원, 기타 시설급식)에 따른 급식의 목표, 급식작업관리 및 구매 생산, 급식시설설비와 관리, 주방내부의 위생 관리, 시설 설비 관리, 예산편성, 구매와 납품의 연평균단가, 원가관리, 계절별 식단 작성 등의 급식정보관리, 재료 선택과 검수방법 등을 학습한다. 이를 통해 다양한 기관의 단체급식 시설에서 활용할 수 있는 식단 작성, 시설관리 등의 체계적인 급식 경영 관리를 위한 관리자로서의 능력을 함양할 수 있도록 한다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	단체급식	저자	양일선 외5인	출판사	교문사	출판년도	2016
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 2 3	[1]강의주제 : 단체급식의 개요 [2]강의목표 : 단체급식의 이해 [3]강의세부내용 : ㉮ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉯ 단체급식의 현황 ㉰ 급식관리 직무 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 강의계획서 배부 • 주 p 1 ~ 17 • 빔 프로젝트
제 2 주	1 2 3	[1]강의주제 : 단체급식의 유형 [2]강의목표 : 급식의 다양한 유형 [3]강의세부내용 : ㉮ 급식체계별 유형 ㉯ 운영형태별 유형 ㉰ 급식대상별 유형 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 29 ~ 56 • 빔 프로젝트 •
제 3 주	1 2 3	[1]강의주제 : 메뉴 [2]강의목표 : 메뉴의 기본 [3]강의세부내용 : ㉮ 메뉴 계획 ㉯ 메뉴 개발과 작성 ㉰ 메뉴 평가 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 71 ~ 107 • 빔 프로젝트
제 4 주	1 2 3	[1]강의주제 : 급식구매 [2]강의목표 : 구매의 개요 [3]강의세부내용 : ㉮ 구매절차 ㉯ 검수 ㉰ 저장과 출고 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 123 ~ 174 • 빔 프로젝트
제 5 주	1 2 3	[1]강의주제 : 급식생산 [2]강의목표 : 수요예측과 표준레시피 [3]강의세부내용 : ㉮ 수요예측 의의 ㉯ 수요예측 방법	• 주 p 187 ~ 198 • 빔 프로젝트

		㉰ 표준레시피 구성요소 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1 2 3	[1]강의주제 : 급식생산 [2]강의목표 : 대량조리의 기본 [3]강의세부내용 : ㉮ 대량조리 기기 ㉯ 보관과 배식 ㉰ 음식물 쓰레기 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 199 ~ 219 • 빔 프로젝트 • **[과제Ⅰ차 제출] : 국내 단체급식 현황 조사**
제 7 주	1 2 3	[1]강의주제 : 위생 [2]강의목표 : 위생관리 [3]강의세부내용 : ㉮ 위생관리 개요 ㉯ 식재료 위생관리 ㉰ 조리인력 위생관리 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 233 ~ 252 • 빔 프로젝트
제 8 주	1 2 3	**중간고사**	• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
제 9 주	1 2 3	[1]강의주제 : 위생 [2]강의목표 : 시설 위생관리 [3]강의세부내용 : ㉮ 급식시설 및 기기 위생 ㉯ 세척과 소독 ㉰ HACCP에 의한 위생관리 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 253 ~ 267 • 빔 프로젝트 •
제 10 주	1 2 3	[1]강의주제 : 급식작업관리 [2]강의목표 : 작업관리의 개념 [3]강의세부내용 : ㉮ 작업관리의 목표 ㉯ 급식생산성 ㉰ 작업일정의 계획 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 285 ~ 295 • 빔 프로젝트 • **[과제Ⅱ차 제출] : 단체급식의 위생관리 및 주방시스템 개선 방안 조사.**
제 11 주	1 2 3	[1]강의주제 : 급식작업관리 [2]강의목표 : 작업관리의 도구 [3]강의세부내용 : ㉮ 작업관리의 영역 ㉯ 작업관리 효율화를 위한 설비 ㉰ 안전관리 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 298 ~313 • 빔 프로젝트
제 12 주	1 2 3	[1]강의주제 : 시설설비관리 [2]강의목표 : 시설설비의 설계 [3]강의세부내용 : ㉮ 작업공간의 설비 ㉯ 급식에 필요한 설비 ㉰ 집기류 및 식기류 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 321 ~ 346 • 빔 프로젝트
제 13 주	1 2 3	[1]강의주제 : 급식정보관리 [2]강의목표 : 사무관리 [3]강의세부내용 : ㉮ 사무관리의 개선 ㉯ 장표의 기록과 유지 ㉰ 급식업무의 전산화 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	• 주 p 355 ~ 364 • 빔 프로젝트
제 14 주	1 2 3	[1]강의주제 : 원가관리 [2]강의목표 : 원가의 개념과 분석 [3]강의세부내용 : ㉮ 원가계산 ㉯ 재무제표 작성 및 손익분기 분석	• 주 p 377 ~ 399 • 빔 프로젝트

		㉮ 예산과 결산 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 15 주	1 2 3	**기말고사**	• 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)

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 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

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 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)