

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식재료구매론	학점	3	교강사명	조미정(인)	교강사 전화번호	010-4027-2394
강의시간	3시간	강 의 실	이론강의실	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	cho304@sho seo.ac.kr
2. 교육과정 수업목표							
<p>전문화되고 과학화된 구매 관리의 흐름을 좇아 바람직한 구매활동을 하기 위해 지녀야 할 기본적인 이론과 구매의 외부환경 및 실제적인 구매업무, 다양한 식품의 구입, 선택 요령, 저장 및 보관 등 전반적인 식품에 대한 전문지식을 함양한다. 본 교과목은 식품의 유통과 구매시장, 구매업무와 방침, 구매방법과 계약에 관한 사항을 비롯하여 구매와 관련되는 발주업무, 검수관리, 저장관리, 재고관리, 원가관리, 구매예산정보 관리 및 올바른 식품구매를 돕기 위한 여러 가지 식품의 특성에 관한 내용을 학습한다. 급속도로 성장하고 있는 현대 사회에서 외식산업도 점차 대형화되어 과학적이고 전문적인 지식이 필요하므로 각 급식소, 호텔과 외식업소 등에서 식품구매를 접하는 이들에게 구매 관련 이론과 함께 새로운 실무를 익혀 이론과 실재를 겸비한 전문가가 될 수 있도록 한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	알기쉽고 쉽게 배우는 식품구매론	저자	김장익 외1	출판사	백산	출판년도	2013
부교재(참고문헌)	호텔외식 구매관리론	저자	박대환, 공기열	출판사	기문사	출판년도	2012
4. 주차별 강의(실습·실기·실형) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실형) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 강의주제 : 구매관리의 기초 및 오리엔테이션				-주 p. 13~17 -부 p. 11~30 -빔 프로젝터 -노트	
	2	- 강의목표 : 구매관리의 의의					
	3	- 세부내용 : - 구매관리의 발전과정 - 구매관리의 중요성 - 구매관리의 미래 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	강의주제 : 구매행동론				-부 p. 31~42 -빔 프로젝터 -노트	
	2	- 강의목표 : 구매의사결정 및 구매가격					
	3	- 세부내용 : - 문제의 인식 및 정보의 탐색 - 대안의 평가, 구매, 구매 후 행동 - 구매가격의 개념과 역할 - 가격의 종류 및 결정 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	강의주제 : 유통과 시장조사				-주 p. 35~39 -부 p. 43~65 -빔 프로젝터	
	2	- 강의목표 : 일반적유통 및 식품의 유통					
	3	- 세부내용 :					

		<ul style="list-style-type: none"> - 유통경로의 형태 - 식품유통의 특성 - 농수산물의 유통마진 <p>- 수업방법 : 강의 및 질의/응답</p>	-노트
제 4 주	1	강의주제 : 유통과 시장조사	-주 p. 30~34 -부 p. 59~72 -빔 프로젝터 -노트
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 시장조사 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 식품시장의 종류 - 시장조사의 의의 - 시장조사의 원칙 및 종류 - 시장조사의 방법 <p>- 수업방법 : 강의 및 질의/응답</p>	
제 5 주	1	강의주제 : 구매의 유형	-주 p. 50~63 -부 p. 73~82 -빔 프로젝터 -노트
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 구매의 유형 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 집중구매와 분산구매 - 수시구매와 정기구매 - 예측구매와 공공구매 - 시장구매, 리스 <p>- 수업방법 : 강의 및 질의/응답</p>	
제 6 주	1	강의주제 : 구매계약	-부 p. 83~110 -빔 프로젝터 -노트
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 구매계약 의 방법 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 계약의 효력 발생 및 소멸 - 일반경쟁계약 - 지명경쟁계약 - 수의계약 <p>- 수업방법 : 강의 및 질의/응답</p>	
제 7 주	1	강의주제 : 구매현황	-주 p. 64~80 -부 p. 111~120 -빔 프로젝터 -노트 -수행평가 5점 (5문제 - 배점1점)
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 구매조직 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 구매조직의 유형 - 구매담당자의 자격요건 - 윤리경영 <p>- 수업방법 : 강의 및 질의/응답</p>	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	강의주제 : 구매현황	-부 p. 121~130 -빔 프로젝터 -노트
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 구매자재 및 구매통계 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 구매자재의 분류 - 식자재의 개념 - 식자재 구매의 중요성 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 국내 특1급 월 구매금액 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 10 주	1	강의주제 : 구매관리	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 일반자재의 구매절차 - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 구매신청서 작성 - 예산통제 - 구매신청서접수 	<ul style="list-style-type: none"> -주 p. 81~98 -부 p. 131~143 -빔 프로젝트 -노트
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 견적서 접수 - 업체선정 및 발주 - 납기관리 - 검수및 납품, 대금지급 	
	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 		
제 11 주	1	강의주제 : 구매관리	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : Daily 식자재의 구매절차 - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 견적서 접수 - 단가계약 	<ul style="list-style-type: none"> -주 p. 99~107 -부 p. 144~153 -빔 프로젝트 -노트 -과제 : 식재료 시장 비교조사 (평가방법:독창성, 창의성, 성실성)
	3	<ul style="list-style-type: none"> - Market List 작성 및 접수 - 발주 - 납기관리, 검수, 납품, 대금지급 	
	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 		
제 12 주	1	강의주제 : 검수관리	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 검수의의 및 검수절차 - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 검수의 개념 - 검수시설, 시간, 장비 	<ul style="list-style-type: none"> -주 p. 108~119 -부 p. 154~176 -빔 프로젝트 -노트
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 검수담당자의 자격요건 - 서류검수, 물품검수, 사후업무 	
	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 		
제 13 주	1	강의주제 : 창고관리	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 입출고관리, 저장, 재고관리 - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 입고절차, 출고절차 - 저장시설의 종류, 요건 	<ul style="list-style-type: none"> -주 p. 120~143 -부 p. 177~200 -빔 프로젝트 -노트
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 저장품의 관리원칙 - 재고관리의 유형및 기법 - 재고회전을, 재고자산 가치평가법 	
	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 		
제 14 주	1	강의주제 : 원가관리	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표 : 원가의 구성및 절차 - 세부내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 원가의 3요소 	<ul style="list-style-type: none"> -주 p. 144~156 -부 p. 201~210 -빔 프로젝트 -노트
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 원가의 구성 	

		- 원가분석의 의의 및 절차 - 메뉴개발을 위한 원가분석 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 15 주	1	기말고사	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제 및 수행평가	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						
<ul style="list-style-type: none"> - 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, 수업참여도 평가 등 						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						