

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	단체급식	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>본 교과목에서는 단체급식의 유형(산업체, 학교, 병원, 기타 시설급식)에 따른 급식의 목표, 급식작업관리 및 구매 생산, 급식시설설비와 관리, 개인·주방·식기·집기류·식당·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.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	단체급식	저자	양일선 외 5인	출판사	교문사	출판년도	2011
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 : 단체급식의 개요 [2]강의목표 : 단체급식의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p1~24 • 빔 프로젝트 • 강의계획서 배부 	
	2	㉞ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉟ 단체급식의 현황 ㊱ 급식관리 직무					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 단체급식의 유형 [2]강의목표 : 단체급식 유형의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p26~66 • 빔 프로젝트 • [과제 I 차, 2차 공지] 	
	2	㉞ 급식체계별 유형 ㉟ 운영형태별 유형 ㊱ 급식대상별 유형					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 메뉴 I [2]강의목표 : 메뉴의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p68~91 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 메뉴의 기본 ㉟ 메뉴 계획					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 메뉴II [2]강의목표 : 메뉴 개발 및 평가 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p92~119 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 메뉴개발과 작성 ㉟ 메뉴 평가					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 5 주	1	[1]강의주제 : 급식구매 [2]강의목표 : 급식구매의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p121~149 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 구매의 개요 ㉟ 구매절차 ㊱ 발주업무의 관리					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 6 주	1	[1]강의주제 : 검수, 저장 및 출고 [2]강의목표 : 검수, 저장 및 출고의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p149~183 • 빔 프로젝트 • [과제1차 제출] • 학교급식의 발달 역사와 최근 학교급식의 발전 방향 	
	2	㉞ 검수 ㉟ 저장 ㊱ 출고					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					

제 7 주	1	[1]강의주제 : 급식생산 [2]강의목표 : 급식생산의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p185~210 빔 프로젝트 				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 수요예측 ㉟ 표준 레시피 ㊱ 대량조리					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점) 				
	2						
	3						
제 9 주	1	[1]강의주제 : 위생 [2]강의목표 : 위생관리의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p210~239 빔 프로젝트 				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 보관과 배식 ㉟ 음식물 쓰레기 ㊱ 위생관리 개요					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 10 주	1	[1]강의주제 : 위생관리 [2]강의목표 : 부문별 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p239~281 빔 프로젝트 <p>[과제2차. 수시평가] 단체급식의 영양계획의 중요성과 영양섭취기준의 활용</p>				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 식재료 위생관리 ㉟ 조리인력 위생관리 ㊱ 시설 위생관리 및 HACCP					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 11 주	1	[1]강의주제 : 급식작업관리 [2]강의목표 : 급식작업관리의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p283~317 빔 프로젝트 				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 작업관리의 개념 ㉟ 급식생산성 ㊱ 안전관리					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 12 주	1	[1]강의주제 : 시설·설비관리 [2]강의목표 : 시설·설비관리의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p319~351 빔 프로젝트 				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 시설·설비의 설계 ㉟ 집기류와 식기류					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 13 주	1	[1]강의주제 : 급식정보관리 [2]강의목표 : 급식정보관리의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p 353~373 빔 프로젝트 				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 사무관리 ㉟ 급식업무의 전산화					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 14 주	1	[1]강의주제 : 원가관리 [2]강의목표 : 원가관리의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p375~409 빔 프로젝트 				
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 원가의 개념과 분석 ㉟ 재무제표 작성 및 손익분기 분석 ㊱ 예산과 결산					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> 기말고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점) 				
	2						
	3						
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 : 외식산업창업및경영에 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)							