

2016학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	단체급식및실습	학수번호	264605	분반	01
	이수구분	응전	학점	3.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 2.00
	인증구분		교재명	단체급식의 이해, 광동경 외, 신광출판사		
주 수강대상	전공학생대상		강의요일/시간	월1234		
			강의실	생활315(조리실험실습실) 생활308(생활관301강의실)		
담당교수	성명	최일숙				
	소속	생활과학대학 식품영양학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	수업 후				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습		이수체계도의 선수과목								
교과목 성격	단체급식관리에 필요한 식단계획, 물품구매, 원가계산, 표준레시피 개발 등을 통한 외식 및 급식산업에 관한 이론 강의 및 실습경험을 통하여 급식의 생산, 작업 및 시간관리와 배식 및 서비스에 이르기까지 단체급식 경영 전반에 관한 이론과 실제의 지식을 습득하고자 한다.									
교과목 목표	영양적, 경제적, 효율적 단체급식관리를 위한 기본이론의 이해와 더불어 식품구매, 식단작성, 다량조리에 필요한 표준 조리법과 식단평가에 관한 실습을 통하여 산업체, 학교, 병원 등 단체급식별 경영 및 체계적인 급식 관리자로서의 능력을 함양하는 것을 목표로 한다.									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실습식	인터넷전용	인터넷병행	기타			
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
성적평가방법 (%)	중간(수시)/기말고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					

	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	10	10	10	0	10	0	0	0
참고도서	단체급식, 양일선 외, 교문사, 2011									
유의사항	성실하고 능동적 수업태도									

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	단체급식에 대한 기초적 이론
4.실무능력	하(○)	단체급식에서의 실무에 대한 이론과 방법론
5.협동능력	중(●)	실습에서의 조별 팀워크 중요성
7.영향이해	중(●)	단체급식이 미치는 국민건강의 파급효과
9.직업윤리	중(●)	사회에서의 단체급식의 중요성과 전문인으로서의 자세

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	단체급식 이해	- 단체급식 개념 - 단체급식 현황 - 급식관리 직무	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
2	단체급식 유형	- 단체급식 유형 - 급식체계 별 유형 - 운영형태 별 유형 - 급식대상 별 유형	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	단체급식 유형형태	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
3	단체급식 메뉴	- 메뉴의 기본 - 메뉴 계획 - 메뉴 개발과 작성 - 메뉴 평가	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	식사구성안과 급식계획	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
4	급식구매	- 구매의 개요 - 검수	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론	폐기율과 예상식수	

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 저장 - 출고	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
5	급식생산	- 수요예측 - 표준레시피 - 대량조리 - 보관과 배식	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	보존식	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
6	위생	- 위생관리 개요 - 식재료 위생관리 - 조리인력 위생관리 - 시설 위생관리 - HACCP에 의한 위생관리	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	안전성, 건전성, 완전무결성과 식품위생	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
7	시설, 설비 관리	- 시설, 설비의 설계 - 집기류 및 식기류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	준청결구역과 청결구역	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	급식 정보 관리	- 사무관리 - 급식업무의 전산화	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	장부와 전표	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
10	원가관리	- 원가 개념과 분석 - 재무제표 작성 및 손익분기 분석 - 예산과 결산	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	식재료비와 인건비	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
11	노인급식	- 노인화 사회 - 노인영양 - 노인요양 시설 식단	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	노인요양시설의 점심식단	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
12	산업체급식	- 산업체급식 현황 - 산업체급식의 점심식단	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론	산업체급식 점심식단	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
			<input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		
13	초등학교 급식	- 학교급식 현황 - 학교급식 관련 이슈 - 학교급식 방향	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	초등학교 점심식단	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
14	단체급식관련 연구보고 발표	- 단체급식 관련 정부 보고나 연구보고관련 발표	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- 조별발표 - 발표보고서와 발표자료	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
15	실습 발표	자유주제 발표	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- 조별발표 - 실습 중 관심분야 발표	교재물 _____ 유인물 ppt _____ 기타물 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____