

강 의 계 획 서

2018 학년도 2학기

등록일자: 2018년07월26일

과목명	단체급식관리(00126-01)								
이수구분	전공필수	영역구분		개설학년/ 학기	2학년 / 2학기				
학점/시수	3 / 3	연 락 처		수업시간	월 12, 13, 14				
담당교수		연 구 실		e-mail					
참고과목 (지 식)	영양학과 조리과학 및 한국요리실습을 기반으로 하여 단체급식을 할 수 있도록 한다.								
수업개요	단체급식의 구매관리, 급식생산관리, 위생관리, 급식작업관리, 시설설비관리, 급식정보관리, 원가관리 등에 관한 체계적이고 과학적인 급식관리 원리를 배우고 단체급식 경영자로서의 역할을 익힌다. *장애학생을 위한 수업방안 : 강의자료 제공과 학습도우미 학생을 맺어준다.								
핵심역량	종합적 문제해결 역량								
전공역량	문제해결을 위한 전문 역량								
교육목표	문제해결을 위한 창의적 실무능력을 갖춘 인재양성								
학습성과 (PO)	PO3 기본이론을 습득하여 문제를 해결하고 실무능력을 배양한다.								
교 수 학습방법	시청각자료	발표 및 토의	문답식	문제중심학습	팀기반학습	마인드맵	액션러닝	브레인스토밍	기타
	(√)	(√)	()	(√)	()	()	()	(√)	
교 재	교재명(주/부)			저자명			출판사(출판년도)		
	단체급식			양일선 외			교문사		
장애학생 지원	본 과목을 수강하는 장애학생은 수업에 필요한 별도의 지원이 필요할때 담당 교수 및 장애학생지원센터로 요청하시기 바랍니다.								

주 별 강 의 계 획

주차	주별학습주제	교수학습방법	학습과제
1주차	단체급식의 현황	강의, 문답식	
2주차	급식체계유형	강의, 발표 및 토의, 문답식	한국의 급식 시스템 발전사
3주차	메뉴	강의, 문답식	
4주차	구매	강의, 문답식	
5주차	급식생산	강의, 문답식	
6주차	분배 및 서비스	강의, 문답식	
7주차	식품안전 및 위생	강의, 문답식	
8주차	중간고사		
9주차	시설 설비 위생관리 및 HACCP 시스템	강의, 문답식	
10주차	작업 및 안전관리	강의, 문답식	
11주차	시설 설비관리	강의, 문답식	
12주차	재무 원가관리	강의, 문답식	
13주차	정보시스템	강의, 문답식	
14주차	급식 품질 평가	강의, 문답식	
15주차	보강주간		
16주차	기말시험		