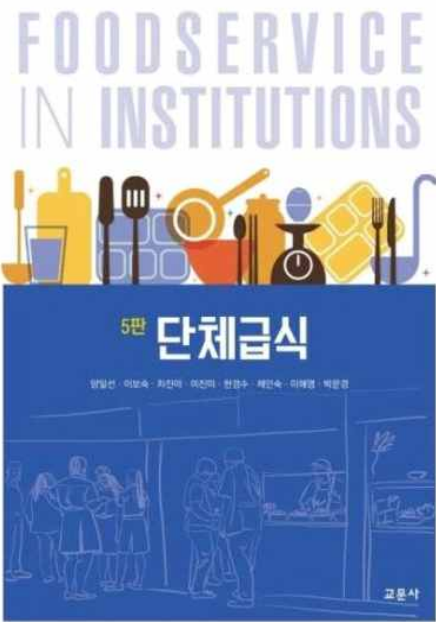


창신대학교 강의계획서

| 담당교수 | 서보영 | 과 목 명 | 단체급식관리 |
|--------------|--|-------|--------|
| 수업 목표 | <p>단체급식의 전반적인 체계를 이해하기 위한 개념, 현황 및 급식 관리자의 직무 및 급식관리 시스템에 대한 이해를 통해 경영을 이해함과 동시에 합리적인 영양서비스를 수행하기 위해 단체급식 생산과 서비스 활동을 이해함으로써 조직이해능력과 문제해결능력을 함양한다.</p> | | |
| 강의내용 요약 | <p>단체급식의 운영에서 영양사가 수행하게 되는 직접적인 업무활동을 중심으로 식단 계획 및 운영 방법뿐만 아니라 메뉴 개발과 작성 및 수요예측과 대량조리를 통한 급식생산과 분배, 서비스 마케팅, 식품안전 및 위생, 생산성과 안전관리를 통한 급식작업관리 등을 배우도록 한다. 단체급식 관리를 통해 경영의 기초를 이해하고 조직의 이해능력의 향상을 통해 문제해결능력을 고취 하고자 한다.</p> | | |
| 기대효과 | <p>영양사 직무에 대한 이해도를 높이고, 실제 현장에서 필요로 하는 영양사 역량의 기초 지식을 함양한다. 영양사 국가고시 시험에 대비할 수 있도록 문제해결능력을 높인다.</p> | | |
| 기타 (강의자료) | <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>교문사(주)</p> <p>저자 : 양일선 연세대학교 생활과학대학 식품영양학 명예교수</p> <p>저자 : 이보숙 한양여자대학교 식품영양과 명예교수</p> <p>저자 : 차진아 전주대학교 문화관광대학 한식조리학과 교수</p> <p>저자 : 이진미 백석문화대학교 식품영양학과 교수</p> <p>저자 : 한경수 경기대학교 관광문화대학 외식조리학과 교수</p> <p>저자 : 채인숙 제주대학교 식품영양학과 교수</p> <p>저자 : 이해영 상지대학교 식품영양학과 교수</p> <p>저자 : 박문경 한양여자대학교 식품영양과 교수</p> </div> </div> | | |

주차/차시별 수업 계획

| 주차 | 차시 | 주차 강의별 설명 |
|-----|-----|--|
| 1주 | 1차시 | - 학생들이 수업시간 진행에 있어 진행 방식을 선택하여 수업에 대한 책임감을 가질 수 있도록 한다. |
| | 2차시 | - 단체급식의 개념을 이해한다. |
| 2주 | 1차시 | - 메뉴의 개념과 유형, 메뉴 계획시 고려요인을 파악하여 메뉴개발 및 작성에 대한 지식과 기술을 급식 운영에 활용한다. |
| | 2차시 | |
| | 3차시 | - 단체급식소에서 음식 생산량 결정을 위한 수요예측, 필요 물품의 구매, 검수, 저장 및 출고, 재고관리의 원리와 개념을 이해한다 |
| 3주 | 1차시 | - 급식소에서의 구매목적, 기능, 유형에 대해 설명한다. |
| | 2차시 | - 급식소에서 구매부서의 위치와 구매 담당자의 업무에 대해 설명한다. |
| | 3차시 | - 발주량 산출, 적정 발주량 결정, 발주 방식을 설명한다. |
| 4주 | 1차시 | - 검수설비 및 기기, 검수절차 관련 서식을 설명한다. |
| | 2차시 | - 식재료 저장원칙과 출고 방법을 설명한다. |
| | 3차시 | - 재고관리 유형, 재고관리 기법, 재고 회전율, 재고 자산 평가 방법을 비교하고 설명한다. |
| 5주 | 1차시 | - 급식작업 효율화를 위한 작업관리의 개념을 이해하고 생산성 지표를 산출하며 방법 연구와 작업측정 기법을 작업 개선에 활용한다. |
| | 2차시 | |
| 6주 | 1차시 | - 식중독의 정의 및 발생현황을 이해한다. |
| | 2차시 | - 조리 종사자의 건강진단 항목 및 횟수를 설명한다. |
| 7주 | 1차시 | - 세척 및 소독의 정의, 종류 및 방법을 숙지한다. |
| | 2차시 | - 작업관리를 정의하고 작업관리의 목표를 설명한다. |
| 8주 | 1차시 | - 작업관리의 도구가 되는 방법연구와 작업측정을 정의한다. |
| | 2차시 | - 작업측정의 기법을 설명한다. |
| 9주 | 1차시 | - 시설, 설비 설계 시 사전에 검토해야 할 사항에 대해 설명한다. |
| | 2차시 | - 급식기기별 용도 및 특징에 대해 설명한다. |
| 10주 | 1차시 | - 급, 배수, 환기, 천장, 창문의 설치에 대해 설명한다. |
| | 2차시 | - 급식소의 집기류 및 식기류의 종류와 특징에 대해 설명한다. |
| 11주 | 1차시 | - 원가를 특성별로 나누어 설명한다 |
| | 2차시 | - 재무상태표 및 손익계산서의 작성 형식을 설명한다. |
| 12주 | 1차시 | - 장부 및 전표의 정의와 종류, 차이점을 기술한다. |
| | 2차시 | - 식품교환표의 의미를 이해한다. |