

강의계획서

2024학년도 2학기

호텔외식조리학과

교과목명	단체급식론							
담당교수	이필우	휴대폰			이메일			
이수구분	교양선택	교과목구분		전공기초		학점(시수)		2(2)
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	현장개선	창의성	협업	인성	
직무	양식조리사(주방 장 포함)		65	15	15	5	10	
수업목표	단체급식능력을 함양하여 실무 적응력을 강화하는 셰프 양성을 위해 적합한 트렌드에 맞는 메뉴 개발을 목표로 한다.							
교재	[주교재]			상당시간	월	09:00 ~ 18:00		
					화	09:00 ~ 18:00		
	[참고도서]				수	09:00 ~ 18:00		
					목	09:00 ~ 18:00		
	단체급식관리[정혜윤][대림대학교][2022]				금	09:00 ~ 18:00		
장비 및 도구	빔 프로젝터, 노트북, 필기도구							
재료 및 자료								
평가계획								
평가항목	평가내용				평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	단체급식 현황 및 유형				발표법	6		
	단체급식 메뉴작업 및 원가관리				포트폴리오 법	13		
중간고사	1~7주 강의 내용 평가				서술형시험	8	30	
기말고사	9~14주 강의 내용 평가				서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름						20	
사이버 강의	단체급식의 프로세스				선택형시험	13	20	
동점자 처리기준	출결, 수행평가, 중간고사, 기말고사 점수 순으로 동점자 처리							
교수학습계획								
교수학습법	강의중심수업(강의)			활용중심수업(발표)		플립 러닝		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	교과목 오리엔테이션을 통해 교과목의 전체 내용을 이해할 수 있다. 식품위생관련법규를 이해할 수 있다. 사고에 관한 안전기준, 수칙 준수, 안전예방 활동을 하는 능력을 이해할 수 있다.	[강의]+[활동] 안전교육(실습실 사고사례 바탕 실습실 안전교육) 안전교육(가스 안전관리 및 사고사례) 안전교육(전기 안전관리 및 사고사례) 안전교육(화재예방 및 사고사례) 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성 개인안전관리의 중요성	
02주	식품의 유통기한·품질 기준을 확인하여 위생적인 선택을 할 수 있다. 채소·과일의 농약 사용 여부와 유해성을 인식하고 세척할 수 있다. 식품의 반입부터 저장, 조리과정에서 유독성, 유해물질의 혼입을 방지할 수 있다.	[강의]+[활동] 식품위생 관리 식품위생 관리의 필요성 식품위생 관리의 범위 식품의 위생적 취급기준 식품 조리 장비 및 기구의 위생관리	
03주	주방 내에서 교차오염 방지를 위해 조리생산 단계별 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다 주방위생에 있어 위해요소를 파악하고 예방할 수 있다. 주방, 시설 및 도구의 세척, 살균, 해충·해서 방제작업을 정기적으로 수행할 수 있다. 시설 및 도구의 노후상태나 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 식품이 조리되어 섭취되는 전 과정의 주방 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. HACCP 적용 업장의 경우 HACCP 관리기준에 의해 관리할 수 있다.	[강의]+[활동] 교차오염의 정의 및 방지 교차오염의 원인 급식시설의 시설·도구 위생관리 HACCP의 의의	플립러닝
04주	생산계획에 기초하여 재료 구매계획을 수립할 수 있다. 시장조사에 의한 품목의 공급선을 파악하고 활용할 수 있다. 메뉴별 주요 품목 특성을 파악하고 활용할 수 있다. 조리법 기준으로 재료의 종류와 품질, 수량을 산정할 수 있다. 재료 수급이나 가격변동에 의한 공급처를 대체할 수 있다.	[강의]+[활동] 구매(purchasing)의 개념 구매관리의 목적 및 활동의 환경요인 재료 구매계획 수립 및 재고관리 시장(market)의 정의, 종류, 기능 시장조사를 통한 식품 구매 품목별 특성 식품구매 시 재료의 종류와 품질, 수량 산정 구매 부서와 공급처	플립러닝
05주	공급업체 선정과 주문주기, 방법에 따라 구매를 수행할 수 있다. 식재료의 신선도를 선별하여 구매할 수 있다. 원가에 맞추어 식재료, 소모품의 질과 양, 종류를 결정할 수 있다. 매일 재고량을 파악하여 수급 문제 등에 대비한 대체 방안을 준비할 수 있다. 조리에 맞는 식재료 특성을 감별할 수 있다. 식재료 변동 시, 다른 공급처를 대체할 수 있다.	[강의]+[활동] 구매 활동 구매 유형 식품 수불부 구매담당자의 업무 재고 계산 방법 식재료 특성 감별 공급계약 방법	플립러닝
06주	검수를 위한 설비 및 장비는 급·배수 시설, 방충·방서관리, 선반, 팔레트, 저울, 온도계와 계산기 등을 갖출 수 있다. 검수 관리 시 납품된 식재료 또는 물품이 주문 내용(품질, 규격, 수량 등)과 일치하는지 확인할 수 있다 식재료를 특성에 맞게 선별하고 검수하여 적절한 용도에 맞게 활용할 수 있다.	[발표] 검수 관리 검수 절차 검수업무에 대한 평가사항 검수 시 유의 사항 식재료에 따른 검수 측정기준 식재료의 인수 또는 반환 구매 관련 문서	플립러닝

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
07주	<p>식재료 품목특성을 파악하여 냉동 저장관리 할 수 있다.</p> <p>식재료 품목특성을 파악하여 냉장 저장관리 할 수 있다.</p> <p>식재료 및 주방 소모품은 품목 특성을 파악하여 창고 저장관리 할 수 있다.</p> <p>저장고의 온도, 습도, 통풍 등을 관리하고 정리 정돈을 할 수 있다.</p>	<p>[강의]+[활동]</p> <p>식품저장 관리</p> <p>냉동/냉장 저장</p> <p>식품군별 냉장 보관기간</p> <p>창고 저장관리</p>	플립러닝
08주	중간고사	강의	
09주	<p>물품의 재고 수량을 확인할 수 있다.</p> <p>재료의 제조일자과 유통기한을 확인하고 상비량과 사용 시기를 조절할 수 있다.</p> <p>재료 유실방지 및 보안 관리를 할 수 있다.</p>	<p>[강의]+[활동]</p> <p>재고 관리의 의의</p> <p>재고 관리 효과</p> <p>재고 조사의 의의</p> <p>재고 조사의 목적</p> <p>재고 조사를 능률적으로 하기 위한 재고량 조사 방법</p>	플립러닝
10주	<p>조리된 재료의 제조 일자에 따라 네임택을 붙이고 선·후로 적재하여 신선 상태와 숙성상태를 관리할 수 있다.</p> <p>물품의 입고된 순서와 유통기한에 따라 선·후로 정리할 수 있다.</p> <p>선입된 재료순서에 따라 선출할 수 있다.</p>	<p>[강의]+[활동]</p> <p>식품 및 식재료 품질관리(Quality Control)</p> <p>식품 및 식재료 품질관리 효과</p> <p>식품의 유통기한</p> <p>출고관리</p>	플립러닝
11주	<p>조리 종류에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다.</p> <p>조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량하여 레시피를 만들 수 있다.</p> <p>재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.</p>	<p>[강의]+[활동]</p> <p>찌개의 특징과 종류</p> <p>? 재료의 특징</p> <p>? 육수</p> <p>? 끓이기</p>	플립러닝
12주	<p>채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶는 것을 설명할 수 있다.</p> <p>조리법에 따라 재료는 양념하여 밀간을 후 사용법을 작성할 수 있다.</p> <p>육수에 재료와 양념의 첨가 시점을 조절하여 넣어 변화를 설명할 수 있다.</p> <p>교재/특별활동</p> <p>-</p>	<p>[강의]+[활동]</p> <p>찌개의 개념</p> <p>? 찌개의 종류</p> <p>? 찌개 그릇</p> <p>? 식기</p>	플립러닝
13주	<p>볶음의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.</p> <p>볶음 방법에 따른 조리용 매개체(물, 기름류, 양념류)를 이용하고 설명할 수 있다.</p> <p>각 재료를 볶음의 종류에 맞게 준비하며 레시피를 만들 수 있다.</p>	<p>[발표]</p> <p>볶음 재료의 선정</p> <p>주재료 준비</p> <p>부재료 준비</p> <p>향신료의 이해</p> <p>조미료의 이해</p> <p>중식 조리도구의 이해</p>	플립러닝
14주	<p>썰어진 재료를 조리 순서에 맞게 기름에 익히거나 물에 데치는 조리법을 작성할 수 있다.</p> <p>화력의 강약을 조절하고 양념과 향신료를 첨가하여 볶음 요리의 특성을 설명할 수 있다.</p> <p>메뉴별 표준 조리법에 따라 전분을 이용하여 볶음 요리의 농도를 조절의 특성을 이해할 수 있다.</p>	<p>[강의]+[활동]</p> <p>중식의 볶음 재료 전처리</p> <p>볶음과 관련된 중식의 대표적인 조리법</p> <p>북경요리의 대표적인 볶음 요리</p> <p>전분을 사용하지 않는 중식 볶음류</p>	플립러닝
15주	[기말고사]	[기말고사]	

성취수준	교수학습과정을 통해 기대하는 주요 학습내용에 대한 이해와 직무수행능력 성취 및 대학 핵심역량이 달성된 수준 A: 매우 우수, B: 우수, C: 보통, D: 다소 미흡, F: 미흡
공지사항	<ul style="list-style-type: none"> - 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)