

수업계획서(학생배부용)

2021학년도 1학기

담당교수 : 권수연 (인)

과목명	국문	단체급식관리	시간	이론	2	이수구분	전공선택
	영문	Food Service in instistutions		실습	1		
학과/전공	식품영양학과 A반		학년	2		수강인원	50

학습목표	학교, 병원, 산업체 및 단체급식 전문회사의 영양사에게 실무적으로 요구되는 영양 및 식단관리, 구매관리, 원가관리, 시설설비관리, 위생관리 등에 대한 기반 지식을 습득하고 적용방법을 배워, 현장에서 요구되는 전문지식과 소양을 갖춘 급식경영 분야 전문인으로서의 기초를 다진다.
학습방법	이론강의 및 조별 프로젝트 발표
평가방법	출석 : 20%, 평가(평소) : 80%, 결석1회당감점 : 2점, 지각1회당감점 : 1점 시험성적 80%(중간35%, 기말35%, 발표 및 기타 10%), 출석 20% (1주 결석시 -2점, 1회 지각시 -1점 감점)

주	구분	일자	수업 및 실습내용	교수방법
1	이론	03/03	수업소개 및 단체급식 현황	
	실습	03/03	수업소개 및 단체급식 현황	
2	이론	03/10	단체급식관리의 개요	
	실습	03/10	단체급식관리의 개요	
3	이론	03/17	급식 메뉴관리	
	실습	03/17	급식 메뉴관리	
4	이론	03/24	급식 구매관리 1	
	실습	03/24	급식 구매관리 1	
5	이론	03/31	급식 구매관리 2	
	실습	03/31	급식 구매관리 2	
6	이론	04/07	급식 생산관리 1	
	실습	04/07	급식 생산관리 1	
7	이론	04/14	급식 생산관리 2: 대량조리 및 배식관리	
	실습	04/14	급식 생산관리 2: 대량조리 및 배식관리	
8	이론	04/21	시설 위생관리 및 안전관리	
	실습	04/21	시설 위생관리 및 안전관리	
9	이론	04/28	중간평가	
	실습	04/28	중간평가	
10	이론	05/12	급식위생 및 안전관리: 식재료 및 급식종사원	
	실습	05/12	급식위생 및 안전관리: 식재료 및 급식종사원	
11	이론	05/26	급식 시설관리	
	실습	05/26	급식 시설관리	
12	이론	06/02	급식 원가 및 정보관리	
	실습	06/02	급식 원가 및 정보관리	
13	이론	06/09	손익분기점 분석 및 정보관리	
	실습	06/09	손익분기점 분석 및 정보관리	
14	이론	06/16	단체급식 총 정리	
	실습	06/16	단체급식 총 정리	
15	이론	06/17	기말평가	
	실습	06/17	기말평가	

출력일자 : 2022-05-03 11:43

◎ 교재

교재구분	도서명/소프트웨어명	저자명/Version	출판사/개발회사	년도
주교재	단체급식관리	윤지현 외	파워북	2019

◎ 토론, 발표, 시험 등 상세내역

토론, 발표 시험 등 상세내역	수업시간에 공지
------------------------	----------

◎ 과제물 상세내역

과제물 상세내역	수업시간에 공지
-------------	----------

◎ 수업매체 상세내역

수업매체 상세내역	디지털 콘텐츠 이용 인터넷 활용
--------------	----------------------

◎ 참고문헌 상세내역

참고문헌 상세내역	윤지현, 단체급식관리, 파워북
--------------	------------------