

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 단체급식개론 2] 강의주제: 단체급식의 개념 3] 강의세부내용: ① 단체급식의 개념 및 역할 ② 단체급식의 현황 ③ 단체급식의 관리자의 직무	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp 3-19 부교재 pp13-34  PPT자료 및 프린트물	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
2	1] 강의제목: 단체급식의 유형 2] 강의주제: 급식체계 및 운영형태 3] 강의세부내용: ① 급식체계별 유형 ② 운영형태별 유형 ③ 급식대상별 유형	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp29-60 부교재 pp39-67  PPT자료 및 프린트물	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
3	1] 강의제목: 급식메뉴관리 2] 강의주제: 메뉴 3] 강의세부내용: ① 메뉴의 기본 ② 메뉴계획 ③ 메뉴개발과 작성(메뉴인덱스관리) ④ 메뉴평가	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp71-117 부교재 pp73-113  PPT자료 및 프린트물	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
4	1] 강의제목: 영양관리 2] 강의주제: 식단작성 및 영양평가 3] 강의세부내용: ① 영양관리 ② 식사구성안 ③ 식단표작성 <b>*과제제출 : 유형별 단체급식의 메뉴조사 및 평가</b>	이론강의 (질의 응답)	부교재 pp122-125  PPT자료 및 프린트물	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
5	1] 강의제목: 급식구매 관리 2] 강의주제: 급식구매와 검수 3] 강의세부내용: ① 구매의 개요 및 구매시장 ② 구매시장과 유통경로 ③ 구매부서와 담당자 ④ 구매절차 및 발주업무관리 ⑤ 검수의 절차 ⑥ 검수설비 및 기기	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp123-166 부교재 pp131-160  PPT자료 및 프린트물	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
6	1] 강의제목: 급식저장관리 2] 강의주제: 저장관리 및 출고관리 3] 강의세부내용: ① 저장관리의 개념 ② 저장관리의 원칙과 절차 ③ 출고관리의 개념 ④ 출고관리의 원칙과 절차 ⑤ 재고의 개념과 재고관리	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp167-182 부교재 pp164-182  PPT자료 및 프린트물	PC 및 빔프로젝트, 화이트보드
7	1] 강의제목: 급식생산관리 2] 강의주제: 급식생산과 급식생산성 3] 강의세부내용: ① 수요예측 ② 표준레시피 작성 ③ 대량조리의 기본과 대량조리법 ④ 보관과 배식 ⑤ 잔반관리(음식물쓰레기)	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp187-226 부교재 pp189-239  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	중 간 고 사			
9	1] 강의제목: 급식위생 2] 강의주제: 위생관리 3] 강의세부내용: ① 급식소 위생관리 중요성 ② 식중독 ③ 식재료위생관리(단계별 관리법) ④ 조리인력의 위생관리 ⑤ 기물 및 시설 위생관리	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp233-264 부교재 pp243-286  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물
10	1] 강의제목: HACCP 2] 강의주제: HACCP의 위생관리 3] 강의세부내용: ① HACCP의 의의 ② haccp의 주요절차 ③ 식품 안전관리 사례연구 <b>*과제제출 : 유형별 급식업체 선정 후 현황조사(팀별)</b>	이론강의 (질의 응답)	부교재 pp286-290  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물
11	1] 강의제목: 급식작업관리 2] 강의주제: 작업 관리의 개념 3] 강의세부내용: ① 급식 작업관리의 개념 및 의의 ② 급식 생산성 분석 ③ 작업일정의 계획 ④ 작업관리의 도구 ⑤ 안전관리	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp 285-315  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물
12	1] 강의제목: 급식시설 및 설비 2] 강의주제: 급식시설, 설비 3] 강의세부내용: ① 시설·설비의 설계의 종류 ② 시설·설비의 고려사항 ③ 시설·설비의 설계 ④ 집기류 및 식기류	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp321-351 부교재 pp291-318  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물
13	1] 강의제목: 급식정보관리 2] 강의주제: 사무관리 3] 강의세부내용: ① 사무관리의 의의 ② 사무기능과 개선 ③ 장표의 기록과 유지 ④ 급식업무의 전산화	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp355-372 부교재 pp349-352  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물
14	1] 강의제목: 급식원가관리 2] 강의주제: 원가관리 3] 강의세부내용: ① 원가의 개념과 분류 ② 원가계산 ③ 원가분석 ④ 재무제표의 작성 ⑤ 손익분기분석 ⑥ 예산과 결산	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp377-407 부교재 pp321-347  PPT자료 및 프린트물	빔프로젝트 (PPT) 유인물
15	기 말 고 사			