

수업계획서

1. 강의개요							
학습과정명	외식산업창업및경영	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
외식산업에 대한 개념이해와 외식경영에 대한 전문지식이 부족한 현실적인 문제를 해결하기 위해 외식산업의 기본적인 이론을 탐구하고 실무지식을 익힌다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	외식사업창업과정경영	저자	나영선	출판사	백산	출판년도	2007
부교재(참고문헌)	외식산업현황과 창업실무메뉴얼	저자	신봉규 외	출판사	백산	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제: 우리나라 외식산업 발전과정 [2]강의목표: 외식산업의 개요와 발전과정을 이해한다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.11 ~93 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 외식산업의 개요					
	3	㉟ 외식산업 소비변화와 전망 ㊱ 우리나라 외식산업 발전과정 및 현황					
제 2 주	1	[1]강의주제: 업종별 외식산업 현황 [2]강의목표: 국내외 외식산업 현황을 이해한다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.94 ~198 • 빔 프로젝트 <과제 I, II> 공지 	
	2	㉞ 업종별 외식산업 현황					
	3	㉟ 해외 외식시장 현황 ㊱ 현황을 통한 트렌드 이해					
제 3 주	1	[1]강의주제: 창업자의 자세와 자가진단 [2]강의목표: 창업자로서 자세를 알아보고 진단해본다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.199 ~210 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 창업자의 기본자세					
	3	㉟ 성공지침 ㊱ 창업자 자가진단테스트 및 적성검사					
제 4 주	1	[1]강의주제: 상권입지의 조사분석 [2]강의목표: 상권입지 전략을 이해하고 분석한다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.211 ~280 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 상권입지의 개요 및 상권조사와 분석방법					
	3	㉟ 입지전략 및 경쟁분석 ㊱ 타깃 설정 및 투자수익성 분석					
제 5 주	1	[1]강의주제: 업종.업태 결정하기 [2]강의목표: 외식컨셉트를 수립하여 창업방향을 결정한다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.281 ~298 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 외식컨셉트의 정의와 수립단계					
	3	㉟ 업종.업태 결정시 유의사항 ㊱ 외식사업 창업지침					
제 6 주	1	[1]강의주제: 외식업 프랜차이즈 창업 [2]강의목표: 프랜차이즈 성공을 위한 요소를 이해한다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.299 ~316 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 가맹점의 성공요건 및 경영실태					
	3	㉟ 가맹본부의 기능 및 선택 ㊱ 프랜차이즈 성공을 위한 요소					
제 7 주	1	[1]강의주제: 기업계획과 기업실무 [2]강의목표: 외식업 창업절차의 흐름을 이해한다. [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p.317 ~344 • 빔 프로젝트 <과제 I> 외식업 프랜차이즈 현황 조사. [제출] 	
	2	㉞ 외식업 창업절차 흐름도					
	3	㉟ 자금조달과 운용계획 ㊱ 사업계획서 작성과 사업성분석 및 사업타당성 분석					
제 8 주	1	중간고사					
	2						

	3					
제 9 주	1	[1]강의주제: 경쟁력 있는 점포 개설하기 [2]강의목표: 점포 개설을 위한 개업실무를 이해한다.	<ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 주 p.345~ 369~ 빔 프로젝트 			
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 외식업의 업태 분류				
	3	㉟ 인허가/위생교육/건강진단 ㊱ 사업자등록/창업세무/원산지표시제				
제 10 주	1	[1]강의주제: 종업원 채용과 교육 [2]강의목표: 종업원 채용과 교육훈련프로그램을 이해한다.	<ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 주 p.370 ~392 빔 프로젝트 			
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 종업원을 잘 채용하는 방법				
	3	㉟ 음식점의 교육훈련 프로그램 ㊱ 음식점 노무관리				
제 11 주	1	[1]강의주제: 메뉴개발과 가격결정 [2]강의목표: 창업아이템 선정과 메뉴전략을 이해한다.	<ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 주 p.393 ~420 빔 프로젝트 			
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 창업아이템(메뉴)선정				
	3	㉟ 창업메뉴 만들기 절차 ㊱ 메뉴가격 결정방법				
제 12 주	1	[1]강의주제: 주방설비 [2]강의목표: 주방설비에 대해 이해한다.	<ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 주 p.421 ~442 빔 프로젝트 			
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 작업동선과 공간 배치요령				
	3	㉟ 인체공학과 주방 ㊱ 낭비를 줄이는 주방시설 설계				
제 13 주	1	[1]강의주제: 기업홍보와 관측 [2]강의목표: CI /BI 및 CR활동에 대해 이해한다.	<ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 주 p.443 ~464 빔 프로젝트 <p><과제 II> 창업아이템 선정 및 운영계획안 제출. [제출]</p>			
	2	[3]강의세부내용: ㉞ CI /BI 디자인 업무 내용				
	3	㉟ 개업 홍보 관측 ㊱ CR활동				
제 14 주	1	[1]강의주제: 개업 전후 체크와 컨트롤 [2]강의목표: 개업 전, 당일, 후의 컨트롤을 이해한다.	<ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 주 p.465 ~474 빔 프로젝트 			
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 개업 전 체크와 컨트롤				
	3	㉟ 개업당일 준비와 체크 및 오픈상식 ㊱ 개업 후 체크와 컨트롤				
제 15 주	1	기말고사				
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
-강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
-강의 오리엔테이션 : 외식산업창업및경영에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달						
-강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지						
-강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)						
-성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						