

강 의 계 획 서

| 교과목 | 메뉴관리론 | 구분 | 이론3 - 실습0 | 학점 | 3 | 담당 | |
|-------|---|-------------|--|-----------|----------------------|------------|-------------------|
| 과정 | | 저자 | 김준희 외 2인 | 출판사 | 백산출판사 | 교재명 | 알기쉬운 메뉴관리의 이론과 실제 |
| 학습 목표 | 메뉴계획에 있어 중요성을 인식시키고 학문적으로 차원 높은 메뉴가 다루어질 수 있는 계기가 될 수 있도록 메뉴계획, 메뉴디자인, 매가결정, 메뉴의 평가와 분석, 메뉴에 대한 연구동향을 비교 분석하는데 큰 의의를 두고 있다. | | | | | | |
| 주 | 강의일자 | 학습주제 | 강 의 내 용 | 평가방법 및 내용 | 학습준비물 | 비고 | |
| 1 | | 메뉴의 개요 및 이해 | [메뉴의 개념 및 이해] 1. 메뉴의 역사, 정의, 분류 2. 메뉴의 기능 및 역할, 특성, 중요성 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.6-21 | |
| 2 | | 메뉴의 분류 | [메뉴의 분류와 종류] 1.아이템과 가격의 구성에 따른 분류 2.메뉴가 바뀌는 빈도에 따른 분류 3.제공되는 시간대에 따른 분류 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.25-38 | |
| 3 | | 메뉴 계획 | [메뉴계획] 1.메뉴계획의 의의와 전문팀의 필요성 2.메뉴계획에 고려되는 기본적인 변수 3.메뉴계획 관리활동 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.39-49 | |
| 4 | | 메뉴 디자인 | [메뉴디자인] 1.메뉴디자인의 개념 2.메뉴디자인 계획 3.메뉴디자인 설계 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.63-94 | |
| 5 | | 메뉴 가격결정 | [메뉴의 가격결정 및 방법 및 요인] 1.메뉴 가격결정의 이해 2.메뉴가격결정 방법, 영향요인 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.96-106 | |
| 6 | | 메뉴 손익계산 | [메뉴의 손익계산] 1.손익계산서 2.손익계산서 계산방법 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.118-123 | |
| 7 | | 메뉴작성 | 1. 메뉴작성법 <과제1> 외식시장 업종별 조사 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | 과제1 | |
| 8 | | | 중 간 고 사 | | | | |
| 9 | | 메뉴 평가 | [메뉴의 평가와 분석] 1.메뉴개념 및 분석 2.메뉴분석요인과 목적 3.메뉴분석 기법 | 강의 및 토론 | 빔프로젝트, 마이크, 스피커, 스크린 | pp.131-133 | |

| 주 | 강의일자 | 학습주제 | 강의내용 | 평가방법 및 내용 | 학습준비물 | 비고 |
|---------------------|---|--|--|--|-----------------|-----------------------|
| 10 | | 메뉴상품 의 마케팅 전략 | [메뉴상품의 마케팅전략] 1.마케팅 전략 과정 2.메뉴마케팅 특성 및 유형 3.메뉴마케팅 전략의 요소 | 강의 및 토론 | 주 교재, 빔 프로젝트 | pp.149- 159 |
| 11 | | 메뉴 해설 | [메뉴의 해설] 1.메뉴해설의 개념 및 이해 2.각국의 메뉴와 메뉴해설 | 강의 및 토론 | 주 교재, 빔 프로젝트 | pp.163- 189 |
| 12 | | 메뉴 식재료 관리 | [메뉴식재료관리] 1.식재료 관리의 목적 및 효과 2.식재료 원가관리 3.식재료 구매관리 | 강의 및 토론 | 주 교재, 빔 프로젝트 | pp.191- 210 |
| 13 | | 메뉴 소비자의 이해 | [메뉴소비자의 이해] 1.메뉴소비자의 이해 및 특성 2.메뉴소비자의 행동 3.메뉴소비자의 트렌드 및 만족도 | 강의 및 토론 | 주 교재, 빔 프로젝트 | pp.213- 232 |
| 14 | | 메뉴 소비시장의 분석 I | [메뉴소비시장의 분석 I] 1.소비자의 개념 및 구매행동 2.소비자의 구매행동 3.소비자의 이해 | 강의 및 토론 | 주 교재, 빔 프로젝트 | pp.230- 233 |
| 15 | | 메뉴 소비시장의 분석 II | [메뉴소비시장의 분석 II] 1.소비시장의 분석 2.소비시장의 트렌드 <과제>성공레스토랑의 메뉴의 평가 분석 | 강의 및 토론 | 주 교재, 빔 프로젝트 | pp.235- 237 과제2 |
| 16 | | | 기 말 고 사 | | | |
| 참고문헌 | | 부교재 1: 나정기/ 메뉴관리의 이해/ 백산출판사 / 2007 부교재 2: 김기영 외 3인 / 메뉴경영관리론 / 현학사 / 2006 | | | | |
| 학습평가방법 및 평가내용 | 중간고사 | | 기말고사 | | 수시(평소) 평가 | |
| | 객관식 | | 객관식 | | | |
| 성적평가기준 (상대평가) | 출 석 | 중간고사 | 기말고사 | 리포트 | 기타 (수업참여도) | 총점 |
| | 20% | 30% | 30% | 15% | 5% | 100% |
| 참고사항 | 출결관리 : 80%이상만 출석 성적 부여 성적관리 : 상대평가기준(A : 20% 이하, A + B : 60% 이하)의 범위 내에서 결정 | | | 과제 1 : 외식시장 업종별 조사 과제 2 : 성공레스토랑의 메뉴의 평가 분석 | | |