

<표 IV-23> 교재

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
식당경영론	주교재	최진경 외 1인	레스토랑 경영실무 매뉴얼	대왕사	2013
	부교재 1	조원섭 외 1인	식음료경영론	백산출판사	2012
	부교재 2	윤수선 외 3인	식당경영론	백산출판사	2012

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1) 강의제목: 외식산업의 개론, 경영 2) 강의주제: 외식산업의 시장규모 3) 강의세부내용: ① 외식산업의 개념, 정의 ② 레스토랑의 개념 및 분류 ③ 경영의 정의 및 이해 ④ 경영활동	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.14~24 부교재 1 P.14~28	빔 프로젝트 스크린 VCR
2	1) 강의제목: 레스토랑의 이해, 조직, 메뉴, 서비스 2) 강의주제: 식음료의 이해 및 특성 3) 강의세부내용: ① 레스토랑 조직 ② 조직의 이해 ③ 레스토랑의 메뉴 ④ 메뉴의 유래, 기능	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.24~30 부교재 1 P.30~67	빔 프로젝트 스크린 VCR
3	1) 강의제목: 서비스의 운영준비 2) 강의주제: 레스토랑의 집기와 기물 3) 강의세부내용: ① 서비스 식기, 집기 ② 테이블 셋팅 ③ Ware ④ Linen	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.33~52 부교재 1 P.100~121	빔 프로젝트 스크린 VCR
4	1) 강의제목: 고객서비스 2) 강의주제: 접객메뉴얼과 서비스관리 3) 강의세부내용: ① 서비스의 이해, 정의 ② 서비스 프로세스 ③ 접객서비스 실무 ④ 서비스의 마케팅적 관리 *과제제출 : 성공 레스토랑 사례조사	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.59~76 부교재 1 P.145~183	빔 프로젝트 스크린 VCR
5	1) 강의제목: 조리메뉴얼 작성, 인사 2) 강의주제: 메뉴얼 의의, 채용방법 및 절차 3) 강의세부내용: ① 조리 메뉴얼의 중요성 ② 조리 메뉴얼 작성 ③ 호텔의 채용절차 ④ 호텔의 인사정책	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 부교재 1 P.69~93 호텔의 인사, 채용 사례	빔 프로젝트 스크린 VCR
6	1) 강의제목: 음료경영[1] 2) 강의주제: 음료와 술의 이해 3) 강의세부내용: ① 음료의 기초 ② 음료의 역사와 분류 ③ 술이란? ④ 알코올성 음료	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.85~96 부교재 1 P.201~248	빔 프로젝트 스크린 VCR
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 음료경영 [2] 2] 강의주제: 음료와 술의 이해 3] 강의세부내용: ① 비알코올성 음료 ② 칵테일 ③ 기호음료	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.85~96 부교재 1 P.217~272	빔 프로젝트 스크린 VCR
9	1] 강의제목: 식자재의 흐름 2] 강의주제: 식자재의 흐름과 관리 3] 강의세부내용: ① 물품조사, 구매와 검수 ② 식자재의 저장 ③ 식자재 준비 ④ 기본적인 주방조리 기기와 기구	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.103~118 부교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
10	1] 강의제목: 조리 2] 강의주제: 주방에서의 전반적인 조리업무 3] 강의세부내용: ① 조리의 기본원리 ② 레시피 이용과 영업준비 ③ 워크스테이션 준비 *과제제출 : 레스토랑 창업계획서 제출	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.125~142 부교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
11	1] 강의제목: 청소와 위생관리 2] 강의주제: 청결과 위생관리의 중요성 3] 강의세부내용: ① 청결과 작업장 안전관리 ② 청소와 위생관리 ③ 통합해충 구제 프로그램 ④ 위험요소인자중점관리 프로그램 [HACCP]	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 P.147~158 부교재	빔 프로젝트 스크린 VCR
12	1] 강의제목: 식당경영 개점전략 2] 강의주제: 가격, 메뉴분석과 오픈준비 3] 강의세부내용: ① 가격결정 전략 ② 메뉴분석, 예상매출액 산정 ③ 기초거래처 확보 및 오픈준비	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 부교재 2 P.163~186	빔 프로젝트 스크린 VCR
13	1] 강의제목: 이익관리 및 식당경영 매출증대 방안 2] 강의주제: 이익, 원가관리와 매출 증대, 홍보전략 3] 강의세부내용: ① 이익원가관리 ② 매출증대의 필요성 ③ 매출증대, 홍보판촉전략 ④ POP의 활용	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 부교재 1 P.187~196 부교재 2 P.189~202	빔 프로젝트 스크린 VCR
14	1] 강의제목: 식당경영 포인트 및 POS 시스템과 관계법규 2] 강의주제: 컴플레인 처리, POS 시스템 3] 강의세부내용: ① 고객의 불평처리 ② 장기 경영계획 ③ POS시스템의 특징과 기대효과 ④ POS시스템의 활용과 활성화 방안 ⑤ 한국, 미국의 외식업체 관계법규 해설	시청각 강의 빔 프로젝트 이용	주교재 부교재 1 P.167~170 부교재 2 P.205~237	빔 프로젝트 스크린 VCR
15	기 말 고 사			