

1. 강의개요							
학습과정명	외식산업론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
- 외식산업의 이론과 함께 외식관련 자료와 통계, 경영형태 등 구체적인 학습을 통해 현재 상황과 비전에 대해서 제시함 - 외식산업의 현황과 문제점 및 트렌드 등 국내외 외식산업을 파악하고 외식산업의 분류, 특성, 구성요소 및 시장규모 등을 학습하는 것에 교육역량에 기준을 둠 - 본 교과목을 통하여 외식산업의 중요성 및 가치를 재인식하고 국내 외 시장변화, 경영전략, 미래성장성 등을 예측하여 직무수행능력을 수행 할 수 있는 외식전문인 양성에 목적을 둠							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	현장실무 외식산업개론	저자	김운태	출판사	대왕사	출판년도	2016
부교재(참고문헌)	외식산업경영론	저자	어윤선외	출판사	대왕사	출판년도	2012
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 강의주제: 음식문화의 이해 - 강의목표: 식생활과 음식문화 - 세부내용: - 오리엔테이션 : 강의소개 및 강의운영안내				주 pp. 17~30 부 pp. 19~31 -빙프로젝터	
	2	- 음식문화의 개념이란 무엇인가? - 음식문화의 형성 요인 - 음식문화와 외식산업					
	3	- 미래형 음식문화 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제: 외식산업의 이해 - 강의목표: 외식산업의 개념 - 세부내용:				주 pp.31~64 부 pp.35~42 -과제공지 : 외식기업의 성공 및 실패사례 조사	
	2	- 외식산업의 정의 - 외식산업의 환경변화 - 외국의 외식산업의 변천사					
	3	- 우리나라 외식산업의 변천사 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	- 강의주제: 외식사업의 경영형태 - 강의목표: 외식경영 - 세부내용:				주 pp.23~30 주 pp.51~64 부 pp.59~80 -빙프로젝터	
	2	- 외식산업의 경영형태의 개념 - 외식산업의 소비형태 - 외식산업의 구성요소					
	3	- 외식산업의 특징 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 4 주	1	- 강의주제: 외식산업의 분류 - 강의목표: 외식산업의 일반적 분류 - 세부내용:				주 pp.65~95 부 pp.37~53 -빙프로젝터	
	2	- 사업목표에 따른 분류 - 서비스방법에 따른 분류 - 경영형태에 따른 분류					
	3	- 식사내용에 따른 분류 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 5 주	1	- 강의주제: 외식산업의 시장현황 - 강의목표: 국내 외식산업 현황 - 세부내용:				주 pp.96~159 주 pp.45~53 현장학습	
	2	- 외식기업 방문 - 외식기업 내부 및 주방 견학					

	3	<ul style="list-style-type: none"> - 점장의 경영방법 및 전략 특강 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 6 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식시장의 현재와 미래 - 강의목표: 외식산업의 시장변화 	주 pp.160~192 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 소비환경변화 - 시장환경변화 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 국내 외식산업의 과제 및 방안 - 21세기 미래 외식시장의 변화 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 7 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 글로벌화 전략 - 강의목표: 외식산업의 글로벌화 	주 pp.193~222 -빔프로젝터 과제 제출
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 글로벌화의 이해 - 다국적 기업 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 다국적 기업의 현지화전략 - 국내외식산업의 해외진출 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 8 주	1	중간고사	
	2		
	3		
제 9 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 경영전략 - 강의목표: 외식산업의 경영전략 	주 pp.225~253 부 pp.59-80 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 기업의 환경변화 - 트렌드의 이해 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 외식 프랜차이즈 경영 - 프랜차이즈 레스토랑의 경영전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 10 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 메뉴관리 전략 - 강의목표: 메뉴관리 	주 pp.267~283 부 pp.123~148 -빔프로젝터 -수시평가
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 외식 콘셉트의 개발 - 외식 메뉴의 개발 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 메뉴계획 - 메뉴디자인 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 11 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 서비스 관리 전략 - 강의목표: 서비스의 이해 	주 pp.284~311 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 서비스의 정의 - 서비스의 분류 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 서비스의 특성 - 서비스의 경쟁 전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 12 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 생산. 품질관리 전략 - 강의목표: 외식산업의 전략 	주 pp.312~343 부 pp.298~314 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 수요예측 - 생산관리 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 품질관리전략 - 상품수명주기 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 	
제 13 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 마케팅전략 	주 pp.344~366 주 pp.277~311 -빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 강의목표: 마케팅전략 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 마케팅의 개념 - 소비자의 행동 특성 	

		<ul style="list-style-type: none"> - 외식산업의 마케팅전략 - 소비자 행동론 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 					
제 14 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 시스템전략 - 강의목표: 외식산업의 시스템전략 	주 pp.367~442 부 pp.165~189 -빙프로젝터				
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용: - 외식산업의 인적관리 시스템 - 외식산업의 회계관리 시스템 - 외식기업의 정보관리 시스템 - 외식산업의 시스템관리 전략 					
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 					
제 15 주	1	기말고사					
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	기타	합계	비고
30 %	30 %	10 %	20 %	5 %	5 %	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)							
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<ul style="list-style-type: none"> - 강의오리엔테이션 : 외식산업론 강의에 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 등) 							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							