

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
호텔외식산업론	주교재	김기영 외 3인	외식산업관리론	현학사	2013
	부교재1	안대희 외 3인	외식사업론	대왕사	2012
	부교재2	원홍석 외 3인	호텔·레스토랑 식음료서비스론	백산출판사	2013

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 외식산업의 이해 [I] 2] 강의주제: 외식산업의 성격 및 배경 3] 강의세부내용: ① 외식산업의 기능과 특성 ② 외식산업의 발전배경 ③ 업종 및 업체에 따른 분류	강의 및 토론 질의응답	주교재 pp 9-71 부교재1 pp 18-24 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
2	1] 강의제목: 외식산업의 이해[II] 2] 강의주제: 외식산업의 운영형태 및 조직 3] 강의세부내용: ① 독립경영, 체인경영, 경영대리계약의 장,단점 ② 외식산업의 조직특징 및 구성	강의 및 토론 질의응답	주교재 pp 76-108 부교재1 pp 258-262 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
3	1] 강의제목: 외식산업 현황 2] 강의주제: 한국의 외식 및 미국, 일본의 외식현황 3] 강의세부내용: ① 한국의 외식트렌드 ② 소비자구매행동 및 소비트렌드 ③ 미국의 외식현황 ④ 일본의 외식현황	강의 및 토론	주교재 pp 115-125 부교재1 pp 32-50 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
4	1] 강의제목: 식음료의 이해와 식당의 종류 2] 강의주제: 식음료의 개념과 식당의 정의 3] 강의세부내용: ① 호텔 식음료의 역할 ② 호텔식음료의 중요성 ③ 식당의 정의와 종류 ④ 식당서비스형식과 제공품목에 따른 분류	강의 및 토론 질의응답	부교재2 pp 11-30 pp 125-140 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
5	1] 강의제목: 식음료 종사원의 기본조건 2] 강의주제: 종사원의 기본자세와 인간관계 3] 강의세부내용: ① 종사원의 기본자세 및 정신 ② 식음료 종사원의 인간관계 ③ 상호인간관계 *과제제출 : 한국외식산업의 해외 진출현황 조사	강의 및 토론 예절교육	주교재 pp 131-143 부교재2 pp 37-43 PPT유인물	빔프로젝트 VCR 1차과제공지
6	1] 강의제목: 외식업의 접객 서비스 2] 강의주제: 호텔·레스토랑 식음료 서비스 실무 3] 강의세부내용: ① 접객서비스의 의의 ② 접객서비스 기법 ③ 불평처리 및 기타 서비스 ④ 전화응대요령	강의 및 토론 질의응답 역할극	부교재1 pp 208-253 부교재2 pp 45-53 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[I] 2] 강의주제: 메뉴관리의 이해 3] 강의세부내용: ① 메뉴관리의 의의 ② 메뉴 계획 및 디자인 ③ 메뉴가격결정 ④ 메뉴분석	강의 및 토론 질의응답	주교재 pp 147-173 부교재1 pp 110-133 부교재2 pp 109-122 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
9	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[II] 2] 강의주제: 식재료관리의 개념과 영역 3] 강의세부내용: ① 구매관리 ② 검수관리 ③ 저장관리 ④ 출고관리	강의 및 토론 사례연구	주교재 pp 178-179 부교재1 pp 138-153 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
10	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[III] 2] 강의주제: 외식산업 원가와 재무관리 3] 강의세부내용: ① 원가구성비와 점포비용분석 ② ABC분석에 의한 간판메뉴의 육성 ③ 판촉전략 *과제제출 : 외식기업의 마케팅 사례조사	강의 및 토론 질의응답	주교재 pp 178-179 부교재1 pp 289-303 PPT유인물	빔프로젝트 VCR 2차과제공지
11	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[IV] 2] 강의주제: 외식산업의 조직 및 인적자원관리 3] 강의세부내용: ① 인적자원관리의 성격 ② 직원선발 및 교육훈련 ③ 평가 및 보상관리 ④ 유지관리	강의 및 토론 질의응답	주교재 pp 220-225 부교재1 pp 258-286 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
12	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[V] 2] 강의주제: 외식산업의 주방관리 3] 강의세부내용: ① 주방시설물 관리 및 배치 ② 식당기물의 종류와 취급법	강의 및 토론 질의응답	주교재 pp 199-211 부교재2 pp 77-82 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
13	1] 강의제목: 외식사업의 마케팅관리 2] 강의주제: 마케팅의 의의 및 시장세분화 3] 강의세부내용: ① 마케팅의 개념 ② 시장세분화와 표적시장 선정	강의 및 토론 사례연구	부교재1 pp 158-174 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
14	1] 강의제목: 외식사업의 마케팅관리 2] 강의주제: 마케팅 믹스전략과 프로모션 3] 강의세부내용: ① 4P전략 ② 외식 프로모션과 마케팅사례	강의 및 토론 동영상자료 질의응답	부교재1 pp 179-197 PPT유인물	빔프로젝트 VCR
15	기 말 고 사			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
호텔외식산업론	중간고사 기말고사 과제물[레포트1,2] 수업참여도 출석율	중간고사 : 30 퍼센트 기말고사 : 30 퍼센트 과 제 물 : 15 퍼센트 수업참여도: 5 퍼센트 출 석 율 : 20 퍼센트