

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	메뉴관리론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> -메뉴의 정의와 기능 및 역할에 대하여 이해한다. -메뉴를 구성 및 특성에 따라 구분하고 관리 할 수 있는 능력을 갖는다. -메뉴를 계획하고 디자인하여 관리 할 수 있는 기능을 갖춘다. -지금의 외식업계 소비시장의 트렌드를 파악하고 이를 도입할 수 있다. -소비자의 만족을 이해하고 소비자시장을 분석하여 메뉴를 개발 할 수 있다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	메뉴관리의 이론과 실제	저자	김준희 외	출판사	백산	출판년도	2015년
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1)강의주제: 메뉴의 개요				-수업소개 및 강의계획 설명 -성적평가방법 공지 -수업교재 p.9~23	
	2	2)강의목표: 메뉴정의에 이해					
	3	3)강의세부내용:메뉴의 정의, 유래, 기능, 역할 및 조건					
제 2 주	1	1)강의주제: 메뉴의 분류				-과제1, 메뉴의 기능 및 역할 (및 제출일 공지) (과제는 이메일로 제출함) -수업교재 p.24~38	
	2	2)강의목표: 메뉴 구성요소에 따라 분류하고 구성을 이해					
	3	3)강의세부내용: 메뉴구성, 시간, 유지, 제공에 따른 분류					
제 3 주	1	1)강의주제: 메뉴의 계획 관리				-수업교재 p.39~62	
	2	2)강의목표: 메뉴 계획의 기본 개념을 파악하고 이해					
	3	3)강의세부내용: 메뉴 계획의 기본원리, 관리, 계획과정					
제 4 주	1	1)강의주제: 메뉴디자인1				-수업교재 p.63~69	
	2	2)강의목표: 메뉴 디자인의 개념 이해					
	3	3)강의세부내용: 메뉴디자인의 계획 시 원칙과 고려할 사항					
제 5 주	1	1)강의주제: 메뉴디자인2				-수업교재 p.70~94	
	2	2)강의목표: 메뉴디자인 설계					
	3	3)강의세부내용: 메뉴배열의 종류, 시선, 이동, 디자인평가					
		4)수업방식: 강의 및 질의응답					

제 6 주	1	1)강의주제: 메뉴의 가격결정	-수업교재 p.95~116			
	2	2)강의목표: 메뉴가격결정의 이해				
	3	3)강의세부내용: 가격 결정의 개념과 목적, 영향요인 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 7 주	1	1)강의주제: 메뉴의 손익계산	-1주~7주 내용정리 및 리뷰 -수업교재 p.117~129			
	2	2)강의목표: 손익계산서 계산방법의 이해				
	3	3)강의세부내용: 손익계산서 작성 및 계산방법 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 8 주	1	중간고사	(1-7주)학습내용에 관한 지필고사			
	2					
	3					
제 9 주	1	1)강의주제: 메뉴의 분석과 평가	-과제2, 메뉴 만들기 및 해설발표 (4인1조 ppt작성 및 발표/ 발표 및 제출일 공지/ 이메일로 제출함) -수업교재 p.130~149			
	2	2)강의목표: 메뉴분석의 목적과 개념의 이해				
	3	3)강의세부내용: 메뉴분석의 요인, 목적, 기법, 평가 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 10 주	1	1)강의주제: 메뉴상품의 마케팅 전략	-수업교재 p.150~163			
	2	2)강의목표: 메뉴마케팅 전략의 이해				
	3	3)강의세부내용:마케팅의 이해, 전략의 정의, 요소, 특성,유형 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 11 주	1	1)강의주제: 메뉴해설	-수업교재 p.164~191			
	2	2)강의목표: 메뉴해설의 개편과 이해				
	3	3)강의세부내용: 각국의 메뉴와 메뉴해설 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 12 주	1	1)강의주제: 메뉴 식재료 관리	-수업교재 p.192~212			
	2	2)강의목표: 식재료관리의 개요 및 원가, 구매관리의 이해				
	3	3)강의세부내용: 식재료관리의 목적, 효과, 구매 및 원가관리 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 13 주	1	1)강의주제: 메뉴소비자의 이해	-수업교재 p.213~229			
	2	2)강의목표: 메뉴소비자의 이해				
	3	3)강의세부내용: 메뉴소비자의 개념, 특성, 트렌드, 만족도 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 14 주	1	1)강의주제: 메뉴소비시장의 분석	-9주~14주 내용정리 및 리뷰 -교재 p.230~242			
	2	2)강의목표: 메뉴소비자의 개념 및 환경 분석				
	3	3)강의세부내용: 소비자의 개념, 구매행동, 분석, 트렌드 4)수업방식: 강의 및 질의응답				
제 15 주	1	기말고사	(9-14주)학습내용에 관한 지필고사			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비 고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						

- 강의(질의/응답, 발표 및 토론) 100%
- 필요시 수업내용 보충을 위한 동영상 및 외부자료 활용 (PPT 파일 및 프로젝트 사용)

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 메뉴관리론강의에 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 주교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)