

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	외식산업창업 및 경영	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외식산업의 기본적인 내용을 이해한다.</li> <li>- 외식산업에 대한 트렌드를 파악, 분석할 수 있는 능력을 기른다.</li> <li>- 외식산업의 경영형태와 프랜차이즈의 경영형태를 이해한다.</li> <li>- 외식산업의 상권분석과 메뉴개발을 학습하여 창업에 활용할 수 있도록 능력을 기른다.</li> <li>- 외식서비스 품질관리와 인적자원관리 능력을 기른다.</li> <li>- 식자재 관리와 식품 위생과 안전관리 능력을 기른다.</li> </ul>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	외식산업창업 및 경영	저자	나영선	출판사	백산출판사	출판년도	2015
부교재 (참고문헌)	외식창업경영	저자	백남길 외 1인	출판사	지식인	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1] 강의주제 : 외식산업의 개요 2] 강의목표 : 외식산업의 기본적인 내용을 이해한다. 3] 강의세부내용 :				빔 프로젝트 주교재 P 20	
	2	① 외식산업의 정의 ② 외식상품의 구성요소 ③ 외식산업의 기능과 특성					
	3	④ 외식사업 경영상 문제점 4] 수업방법 : 강의 및 질의응답					
제 2 주	1	1] 강의주제 : 외국의 외식산업 발전과정 2] 강의목표 : 각 나라의 외식발전 이해한다. 3] 강의세부내용 :				빔 프로젝트 주교재 P38  ※과제1 공지	
	2	① 고대에서 근대의 외식산업 ② 미국 외식산업의 발전과정 ③ 일본 외식산업의 성장과 발전 4] 수업방법 : 강의 및 질의응답 ※과제1 공지 :					
	3	외식사업체 성공사례 조사 (제출일 공지) ※과제제출 목표 : 외식사업체 성공사례를 조사하여 성공에 필요한 요소 등을 학습하는데 목표가 있다. ※과제 평가방법 : 구성, 논리적 전개, 정확한 정보조사 등 세부적으로					

		평가 합.	
제 3 주	1	1] 강의주제 : 우리나라 외식산업의 성장과 발전 2] 강의목표 : 우리나라 외식산업 성장과 발전을 이해한다.	빔 프로젝트 주교재 P58
	2	3] 강의세부내용 : ① 역사적인 배경 ② 성장과 발전과정 ③ 외식산업의 현황	
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 4 주	1	1] 강의주제 : 외식산업의 분류 2] 강의목표 : 외식산업의 경영형태에 대하여 이해한다.	강의 및 토론  빔 프로젝트 주교재 P78
	2	3] 강의세부내용 : ① 각국의 외식산업의 분류 ② 독립, 체인, 위탁경영 ③ 기업의 법적형태	
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 5 주	1	1] 강의주제 : 외식사업의 프랜차이즈 2] 강의목표 : 프랜차이즈의 전반적인 내용을 이해한다.	빔 프로젝트 주교재 P126
	2	3] 강의세부내용 : ① 개념, 유형, 발전단계 ② 프랜차이즈 계약 ③ 장점 및 단점	
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 6 주	1	1] 강의주제 : 외식사업의 상권조사 2] 강의목표 : 상권에 대하여 이해한다.	빔 프로젝트 주교재 P150  <b>&lt;제 I 과제 제출&gt;</b>
	2	3] 강의세부내용 : ① 외식사업상권의 개념 ② 상권조사 및 상권개발 ③ 외식사업입지 선정	
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 7 주	1	1] 강의주제 : 외식사업의 창업 2] 강의목표 : 창업에 대하여 이해한다.	빔 프로젝트 주교재 P180
	2	3] 강의세부내용 : ① 창업의 개요와 성공요인 ② 창업계획의 수립 ③ 사업계획의 타당성분석	
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 8 주	1	<b>중 간 고 사 - 필기시험</b>	-객관식 12문항(각1점) -단답형 6문항(각2점) -주관식 2문항(각3점, 부분 점수 허용) -총30점
	2		
	3		
제 9 주	1	1] 강의주제 : 메뉴의 계획과 개발 2] 강의목표 : 메뉴계획과 개발을 이해한다.	빔 프로젝트 주교재 P208
	2	3] 강의세부내용 : ① 메뉴개발의 중요성 ② 메뉴 가격결정 ③ 메뉴디자인과 평가방법	
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답	
제 10 주	1	1] 강의주제 : 외식사업 경영분석 2] 강의목표 : 경영분석에 대하여 이해한다.	빔 프로젝트 주교재 P238
	2	3] 강의세부내용 : ① 외식사업회계의 의의 ② 외식기업의 재무제표 ③ 식재료 원가관리	
	3		

		4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 발표와 토론				
제 11 주	1	1] 강의주제 : 외식기업 마케팅 전략 2] 강의목표 : 외식서비스 품질관리에 대하여 이해한다. 3] 강의세부내용 :	<b>팀 프로젝트</b> 주교재 P280  * 수시평가 실시 객관식 10문항(각 0.5점) (0.5 점수의 경우 반올림 한다) -평가목적- 1) 전공 관련 이해도 측정 2) 수업 집중도 및 지속적인 개별 학습 유도			
	2	① 마케팅의 이해와 믹스전략 ② 외식시장 세분화 ③ 포지셔닝전략				
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 발표와 토론				
제 12 주	1	1] 강의주제 : 외식사업경영의 인적자원관리 2] 강의목표 : 인적자원관리에 대하여 이해한다. 3] 강의세부내용 :	<b>팀 프로젝트</b> 주교재 P352			
	2	① 외식기업 직무관리 ② 외식자원 관리과정 ③ 인적 자원의 보상				
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 발표와 토론				
제 13 주	1	1] 강의주제 : 외식기업의 식자재관리 2] 강의목표 : 식자재관리에 대하여 이해한다. 3] 강의세부내용 :	<b>팀 프로젝트</b> 주교재 P386			
	2	① 구매관리 ② 발주, 검수, 저장방법 ③ 식자재 재고관리				
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 발표와 토론				
제 14 주	1	1] 강의주제 : 식품위생 및 안전관리 2] 강의목표 : 위생과 안전에 대하여 이해한다. 3] 강의세부내용:	<b>팀 프로젝트</b> 주교재 P410 ※ 수업참여도평가 -총5점 배점으로 종합평가 -발표(2점),토론참여(2), 수업태도(1점)			
	2	① 식품위생 ② 화재예방 ③ 외식사업 안전관리				
	3	4] 수업방법 : 강의 및 질의응답, 발표와 토론				
제 15 주	1	<b>기 말 고 사 - 필기시험</b>				
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	기타 (수업참여도)	합계
30%	30%	10%	5%	20%	5%	100%
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 경영학개론 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달						

- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내
- 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)