

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요								
학습과정명	호텔외식산업론		학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실			수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표								
<p>관광산업과 호텔외식산업의 발달로 외식산업에 대한 풍부한 지식과 경험을 함양한 전문인이 필요도가 증가하는 현 시점에서 기초 학문으로서 호텔외식산업론을 익히고, 더 나아가 실무 교육을 통한 호텔외식산업의 전문가가 되도록 도와준다. 이를 위해 본 교과목에서는 식음료 서비스의 이해, 식음료 서비스종사원의 실제 업무, 테이블 매너와 서비스, 호텔 식음료경영의 이론적 배경 등과 같이 식음료 서비스의 기본 개념과 식당의 종류와 분류, 음료관리의 이해, 국제회의 및 연회 서비스, 메뉴관리의 이해, 호텔 식음료 마케팅관리, 주방관리, 위생·안전관리 등과 같이 호텔 식음료관리의 이해, 마지막으로 호텔 식음료 경영관리로서 식음료부서 인사관리, 교육훈련, 회계와 원가관리, 식자재 및 음료관리, 식음료 서비스 설비관리를 학습한다. 이를 바탕으로 호텔 식음료 서비스의 기본, 호텔 식음료관리의 이해, 호텔 식음료 경영관리까지 호텔외식산업에 대한 지식을 함양할 수 있다.</p>								
3. 교재 및 참고문헌								
주교재	외식산업관리론		저자	김기영 외	출판사	현학사	출판년도	2013
부교재 1	외식사업론		저자	안대희 외 3인	출판사	대왕사	출판년도	2012
부교재 2	호텔·레스토랑 식음료서비스론			원홍석 외 3인	출판사	백산	출판년도	2013
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용								
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	1] 강의제목: 외식산업의 이해 [I] 2] 강의목표: 외식산업의 성격 및 배경 3] 강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 배부 • 주교재 p 9-71 • 부교재1 p 18-24 • 빔 프로젝터 • PPT유인물 		
	2	① 외식산업의 기능과 특성 ② 외식산업의 발전배경						
	3	③ 업종 및 업태에 따른 분류 4]수업방법: 강의/질의/응답						
제 2 주	1	1] 강의제목: 외식산업의 이해[II] 2] 강의목표: 외식산업의 운영형태 및 조직 3] 강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 76-108 • 부교재1 p 258-262 • 빔 프로젝터 • PPT유인물 <p>[과제부여 1] 한국의외식산업의 해외 진출현황 조사</p>		
	2	① 독립경영, 체인경영, 경영대리계약의 장,단점 ② 외식산업의 조직특징 및 구성						
	3	4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답						
제 3 주	1	1] 강의제목: 외식산업 현황 2] 강의목표: 한국의 외식 및 미국, 일본의 외식현황 3] 강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 115-125 • 부교재1 p 32-50 • 빔 프로젝터 • PPT유인물 		
	2	① 한국의 외식트렌드 ② 소비자구매행동 및 소비트렌드 ③ 미국의 외식현황						
	3	④ 일본의 외식현황 4]수업방법: 강의 및 토론						
제 4 주	1	1] 강의제목: 식음료의 이해와 식당의 종류 2] 강의목표: 식음료의 개념과 식당의 정의 3] 강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 부교재 2 p 11-30, P125-140 • 빔 프로젝터 • PPT유인물 		
	2	① 호텔 식음료의 역할 ② 호텔식음료의 중요성 ③ 식당의 정의와 종류						
	3	④ 식당서비스형식과 제품품목에 따른 분류 4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답						

제 5 주	1	1] 강의제목: 식음료 종사원의 기본조건 2] 강의목표: 종사원의 기본자세와 인간관계 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 131-143 • 부교재2 p 37-43 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	① 종사원의 기본자세 및 정신 ② 식음료 종사원의 인간관계 ③ 상호인간관계	
	3	[4]수업방법: 강의 및 토론, 인성교육	
제 6 주	1	1] 강의제목: 외식업의接客 서비스 2] 강의목표: 호텔·레스토랑 식음료 서비스 실무 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재1 p 208-253 • 부교재2 p 45-53 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	①接客서비스의 의의 ②接客서비스 기법 ③ 불평처리 및 기타 서비스 ④ 전화응대요령	
	3	[4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답, 역할극	
제 7 주	1	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[I] 2] 강의목표: 외식경영관리의 이해[I] 2] 강의주제: 메뉴관리의 이해 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 147-173 • 부교재1 p 110-133 • 부교재2 P109-122 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	① 메뉴관리의 의의 ② 메뉴 계획 및 디자인 ③ 메뉴가격결정 ④ 메뉴분석: 메뉴관리의 이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 메뉴관리의 의의 ② 메뉴 계획 및 디자인 ③ 메뉴가격결정 ④ 메뉴분석 [4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답	
제 8 주	1		<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[II] 2] 강의목표: 메뉴관리의 이해 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 178-179 • 부교재1 p 138-153 • 빔 프로젝트 • PPT유인물 <p>[과제부여 2] 외식기업의 마케팅 사례조사</p>
	2	① 구매관리 ② 검수관리 ③ 저장관리 ④ 출고관리	
	3	[4]구업방법: 강의 및 토론, 사례연구	
제 10 주	1	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[III] 2] 강의목표: 외식산업 원가와 재무관리 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 178-179 • 부교재1 p 289-303 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	① 원가구성비와 점포비용분석 ② ABC분석에 의한 간판메뉴의 육성 ③ 판촉전략	
	3	[4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답	
제 11 주	1	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[IV] 2] 강의목표: 외식산업의 조직 및 인적자원관리 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 220-225 • 부교재1 p 258-286 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	① 인적자원관리의 성격 ② 직원선발 및 교육훈련 ③ 평가 및 보상관리 ④ 유지관리	
	3	[4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답	
제 12 주	1	1] 강의제목: 외식경영관리의 이해[V] 2] 강의목표: 외식산업의 주방관리 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 p 199-211 • 부교재2 p 77-82 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	① 주방시설물 관리 및 배치 ② 식당기물의 종류와 취급법	
	3	[4]수업방법: 강의 및 토론, 질의/응답	
제 13 주	1	1] 강의제목: 외식사업의 마케팅관리 2] 강의목표: 마케팅의 의의 및 시장세분화 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 부교재1 p 158-174 • 빔 프로젝트 • PPT유인물
	2	① 마케팅의 개념	

	3	② 시장세분화와 표적시장 선정 [4]수업방법: 강의 및 토론, 사례연구				
제 14 주	1	1] 강의제목: 외식사업의 마케팅관리	<ul style="list-style-type: none"> • 부교재1 p 179-197 • 빔 프로젝트 • PPT유인물 			
	2	2] 강의목표: 마케팅 믹스전략과 프로모션				
	3	3] 강의세부내용: ① 4P전략 ② 외식 프로모션과 마케팅사례 [4]수업방법: 강의 및 토론, 질의응답, 동영상 자료				
제 15 주	1		<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점) 			
	2	기말고사				
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30 %	30 %	15 %	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 : 호텔외식산업론 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 설명)						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						