

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식당경영론	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>점차 확대되고 있는 서비스산업에서 외식 서비스에 대한 중요성 또한 늘어나고 있는 추세로 고객과의 접점관리 및 식당경영에 있어 서비스의 개념변화와 인적관리의 중요성이 강조되고 있다. 본 교과목은 식당운영에 대한 전반적인 이해를 돕기 위해 식당경영의 전문적인 지식과 기술, 경영관리 방법이 요구되는 식음료 산업의 경영활동으로서 식당경영에 관한 기본 이론과 실제에 대한 체계적인 연구를 실시한다. 아울러 식당경영의 특징 및 조직, 서비스 방법과 경영기법, 메뉴관리 및 판매관리 등의 전문지식과 실무에 관한 교육을 실시하며 음료에 대한 전반적인 지식을 함양한다. 식당경영의 기본 이론과 연구를 통한 프로젝트를 토대로 고객관리의 중요성을 이해하고 전문지식을 함양하여 외식산업에 있어서의 전문적인 능력을 갖춘 관광인이 될 수 있도록 한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	레스토랑 경영실무 매뉴얼	저자	최진경 외1	출판사	대왕사	출판년도	2013
부교재(참고문헌)	식음료경영론	저자	조원섭 외 1인	출판사	백산	출판년도	2012
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제 : 레스토랑의 경영실무 개요				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 • p14~16 	
	2	[2]강의목표 : 레스토랑의 이해					
	3	[3]강의세부내용 : ㉞ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉟ 실무수업의 목표확립 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 레스토랑의 개념 및 분류				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p121~23 • 빔 프로젝트 • [과제부여 1] : 외식브랜드와 메뉴와의 관계에 대한 조사연구. 	
	2	[2]강의목표 : 레스토랑의 개념을 확립하고 레스토랑 컨셉의 이해					
	3	[3]강의세부내용 : ㉞ 레스토랑의 어원과 역할 기능에 대한 이해 ㉟ 레스토랑의 분류 ㊱ 프랜차이즈 시스템의 이해 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 레스토랑의 개념 및 분류				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p24~25 • 빔 프로젝트 	
	2	[2]강의목표 : 레스토랑 메뉴관리					
	3	[3]강의세부내용 : ㉞ 메뉴의 의미 및 역할 ㉟ 메뉴의 개발 및 고려사항 ㊱ 메뉴의 종류와 메뉴 경영 이해 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 레스토랑 개념 및 분류				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 28~30 	
		[2]강의목표 : 서비스의 종류					

	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 서비스의 종류	• 빔 프로젝터
	3	㉕ 서비스 마케팅의 이해	•
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 5 주	1	[1]강의주제 : 서비스 전 운영 준비사항 [2]강의목표 : 서비스 전 필요한 집기 및 테이블 셋팅	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 서비스에 필요한 식기류와 집기류	• p 33~52
	3	㉕ 올바른 테이블 셋팅 ㉖ 프리시프트 미팅	• 빔 프로젝터 • 팀별토론 및 발표
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	[1]강의주제 : 레스토랑 고객 서비스 [2]강의목표 : 레스토랑 서비스 전략	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 서비스의 이해	• p39~76
	3	㉕ 의사소통의 중요성과 서비스프로세스 ㉖ 팀워크의 중요성과 충성고객	• 빔 프로젝터
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	[1]강의주제 : 음료 경영 및 서비스 [2]강의목표 : 음료의 기초와 종류	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 음료의 기초	• p85~96
	3	㉕ 알코올성 음료의 종류와 서비스 방법의 이해 ㉖ 비 알코올성 음료의 종류와 서비스 방법의 이해	• 빔 프로젝터
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1		
	2	중간고사	• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제 : 식자재의 흐름 [2]강의목표 : 레스토랑 식자재의 전반적 흐름을 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 물품조사와 구매 및 검수	• p103~118
	3	㉕ 식자재 저장 ㉖ 식자재 준비 및 기본적인 주방조리 기기와 기구	• 빔 프로젝터 • [과제부여 2] : 외식업체의 비전과 사업운영에 대한 연구
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	[1]강의주제 : 조리 [2]강의목표 : 조리의 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 조리의 기본원리	• p263 ~ 293
	3	㉕ 레시피의 이용과 조리사의 역할	• 빔 프로젝터
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	[1]강의주제 : 조리 [2]강의목표 : 조리 준비과정 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 조리 준비 이해	• p129~142
	3	㉕ 고객 서비스 전 과정	• 빔 프로젝터
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	[1]강의주제 : 청소와 위생관리 [2]강의목표 : 작업장의 안전과 위생에 관한 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 직원의 청결 및 작업장의 안전관리	• p147~157
	3	㉕ 작업장의 위생관리	• 빔 프로젝터
		[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 13 주	1	[1]강의주제 : HACCP [2]강의목표 : 유해물질에 대한 예방 방지 프로그램의 이해	• 강의교안
	2	[3]강의세부내용 : ㉔ 통합해충구제 프로그램	• p158
	3	㉕ 위험요소인자 중점관리 프로그램	• 빔 프로젝터

제 14 주	1	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답) [1]강의주제 : 레스토랑 관계법규	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p167~170 범 프로젝트 			
	2	[2]강의목표 : 외식산업 관련법 이해 [3]강의세부내용 :				
	3	㉔ 미국 외식업체 관계법규 ㉕ 한국의 외식업체 관계법규 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)				
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점) 			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기타 (수업참여도)	합 계	비 고
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 : 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)						