

결	학 과 장	교학부장
재		

수 업 계 획 서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과정명	외식산업론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>관광이 증가하고, 외식소비가 증가하면서 국내는 물론 국외에서도 외식의 빈도가 늘어나고 있다. 이에 외식산업의 중요성은 더욱 커지고 있으며 이러한 현상 속에서 외식산업은 지속적으로 성장하고 있다. 본 교과목은 외식산업의 이론과 함께 외식 관련 자료와 통계를 중심으로 구체적인 학습을 통해 외식산업의 현주소와 앞으로의 미래전망에 대해 살펴보고, 대표적인 학습영역으로는 외식산업의 현황과 문제점 및 트렌드 등 국내외 외식산업에 대해 파악하고 외식산업의 분류, 외식산업의 특성, 구성요소 및 시장규모 등을 학습한다. 이러한 외식산업론 수업을 통해 외식산업의 중요성 및 가치를 재인식하고 외식산업의 분류, 특성, 구성요소 등의 이론과 시장규모 및 미래성장성 등을 예측하여 외식산업의 전문인이 될 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	현장실무 외식산업개론	저자	김윤태	출판사	대왕사	출판년도	2016
부교재(참고문헌)	외식산업의 이해	저자	나정기	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	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 외식산업론 - 강의목표 : 오리엔테이션 및 외식산업론 이해 - 세부내용 <ul style="list-style-type: none"> - 강의소개 및 강의운영안내 - 외식산업론에 대한 전반적 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 				<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.1~2 -빔 프로젝터 -노트 	
	2						
	3						
제 2 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 외식산업의 개념 - 강의목표 : 외식산업의 개념적 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 				<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.3~11 -빔 프로젝터 -노트 	
	2						
	3						
제 3 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 외식산업의 분류 - 강의목표 : 각나라별 외식산업의 분류 - 한국의 분류의 특징 - 미국의 분류의 특징 - 일본의 분류의 특징 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 				<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.17~29 -빔 프로젝터 -노트 	
	2						
	3						
제 4 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 외식산업의 시장현황 - 강의목표 : 나라별 외식시장 현황 - 세부내용 <ul style="list-style-type: none"> - 한국외식산업시장 - 미국외식산업시장 - 일본외식산업시장 				<ul style="list-style-type: none"> -주 .p.31~48 -빔 프로젝터 -노트 -과제1 : 20년이상된 외식 기업에 대한 조사 및 발표 	
	2						
	3						

		- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	- 강의주제 : 외식시장의 현재와 미래 - 강의목표 : 외식시장 변화의 이해	-주 .p.49~80 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 현재의 변화 - 당면과제	
	3	- 미래방안 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 6 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 글로벌전략 - 강의목표 : 외식산업의 글로벌화의 이해	주 .p.83~102 -빔 프로젝터
	2	- 세부내용 - 기업의 글로벌 - 국내외식기업의 글로벌	
	3	- 주요외식기업의 해외진출사례 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 7 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 경영관리전략 - 강의목표 : 외식산업의 경영관리의 이해	주 .p.103~122 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 기업의 환경변화 - 트렌드	
	3	- 경영전략/프랜차이즈 경영 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 8 주	1		필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 메뉴관리전략 - 강의목표 : 외식산업의 메뉴관리전략이해	주 .p.145~160 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 외식컨셉의 개발	
	3	- 메뉴의 개발 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 서비스관리전략 - 강의목표 : 외식산업의 서비스관리전략이해	주 .p.165~191 -빔 프로젝터 -과제2 : 창업용례시피5개
	2	- 세부내용 - 서비스의 이해/서비스의 분류 - 서비스의 특성/서비스의 경쟁전략	
	3	- 외식산업의 서비스전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 생산품질관리 전략 - 강의목표 : 외식산업의 생산품질관리전략이해	주 .p.197~220 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 외식산업의 수요예측 - 외식산업의 생산관리	
	3	- 외식산업의 품질관리 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 12 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 마케팅 전략 - 강의목표 : 외식산업의 마케팅전략이해	주 .p.223~240 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 마케팅 - 소비자의 행동특성	
	3	- 외식산업의 마케팅전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 13 주	1	- 강의주제 : 외식산업의 인적자원관리	주 .p.241~265

	2	- 강의목표 : 외식산업의 인적자원관리이해 - 세부내용	-빔 프로젝터 -노트			
	3	- 인적자원관리 및 외식 고용관리 - 교육 및 훈련/외식노사관계 관리 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 14 주	1	- 강의주제 : 외식산업이 재무 및 회계 관리전략 - 강의목표 : 외식산업이 재무 및 회계 관리전략이해	주 .p.267~279 -빔 프로젝터 -노트			
	2	- 세부내용 - 외식기업의 재무관리 - 외식기업의 회계관리				
	3	- 외식시어브이 원가관리 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답				
제 15 주	1	기말고사	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	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 : 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, 수업참여도 평가 등						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						