

# 수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	레스토랑 운영실습	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	5	강 의 실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 본 교과목은 레스토랑 운영 노하우를 기르기 위해 정규교과목의 이론과 실습교육을 보완할 수 있는 현장실습 능력을 길러 레스토랑 전반에 걸친 운영능력을 배양하고자 함</li> <li>- 외식식음료서비스 전문가과정 및 조리, 직원관리, 원가관리, 메뉴관리, 원가관리와 같은 레스토랑의 전반적인 노하우를 식당의 직전운영교육을 통해 목표를 완성시킴</li> <li>- 레스토랑의 운영을 위한 이론 및 실습, 경영기법을 배움으로서 전문종사원 및 지배인을 양성하고 외식사업의 폭넓은 지식을 갖춘 전문인을 양성하는 데 목표를 둠</li> </ul>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔식음료경영론	저자	전용수 외	출판사	백산출판사	출판년도	2014
부교재 (참고문헌)	호텔·외식산업 식음료관리론	저자	김진수	출판사	대왕사	출판년도	2009
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1] 강의주제: 오리엔테이션				Beam Project	
	2	2] 강의목표: 외식산업의 미래와 전망					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 외식산업의 환경변화 ② 국내외식산업의 발전역사와 미래 ③ 레스토랑 경영형태의 변화					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 2 주	1	1] 강의주제: 식음료의 이해				Beam Project	
	2	2] 강의목표: 식음료경영의 전반적인 이해					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 식음료경영의 이해 ② 식음료업장의 유형 ③ 식음료부서 조직과 직무					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 3 주	1	1] 강의주제: 메뉴관리				Beam Project	
	2	2] 강의목표: 메뉴관리의 이해					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 메뉴계획과 개발 ② 메뉴디자인과 가격결정 ③ 메뉴분석과 평가					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 4 주	1	1] 강의주제: 식자재관리				Beam Project <b>*과제제출 : 국내외 유명레스토랑 성공사례 조사 및 분석 평가방법: 이해도, 적합성, 전문성</b>	
	2	2] 강의목표: 식자재관리의 이해					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 식자재 및 구매관리 ② 검수와 저장관리 ③ 출고와 재고관리					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 5 주	1	1] 강의주제: 위생안전과 주방관리				Beam Project	
	2	2] 강의목표: 레스토랑의 위생과 주방관리					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 주방관리의 이해와 조직원 직무 및 역할 ② 주방의 분류와 설계					

	5	③ 주방의 시설과 관리효과 ④ 위생과 안전관리 4] 강의방법: 강의/질의응답	
제 6 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 서비스	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 고객 전 서비스	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 종사원의 자세 ② 서비스 과정과 유형별 방법 ③ 종류별 테이블세팅	
	5	4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 7 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 서비스	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 고객 중 서비스	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 예약 및 안내 ② 체어서비스 및 워터서비스와 주문받기 ③ 와인서비스와 코스별 푸드서비스	
	5	4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 8 주	1	중간고사	음료서비스 서비스방법 평가: 자세 및 숙련도
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 서비스	수업방법 (강의실습/질의응답) 라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 고객 후 서비스	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 테이블 정리 및 리 세팅방법 ② 고객기호 파악과 리스트 정리 ③ 영업마감방법과 물품정리	
	5	4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 10 주	1	1] 강의주제: 음료서비스	수업방법 (강의실습/질의응답) 라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨, 와인, 와인글라스
	2	2] 강의목표: 와인서비스와 테이스팅 방법	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 와인오픈과 서비스 ② 와인시음단계 ③ 음식과 어울리는 와인추천방법	
	5	4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 11 주	1	1] 강의주제: 음료서비스	수업방법 (강의실습/질의응답) 라운드테이블, 글라스웨어, 테이블클로스, 냅킨, 칵테일기자체, 칵테일글라스, 칵테일부재료
	2	2] 강의목표: 칵테일조주와 서비스방법	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 종류별 칵테일 조주 ② 바 운용과 경영형태 ③ 바 메뉴별 서비스 방법과 원가관리	
	5	4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 12 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 방문	현장학습 및 수시평가 평가방법: 현장방문평가 및 사례조사
	2	2] 강의목표: 현지 레스토랑 직접 롤플레이팅 수업	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 미장플러스 및 영업준비 ② 고객 서비스와 컴플레인 대처요령 ③ 테이블 매너	
	5	4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 13 주	1	1] 강의주제: 직원교육과 인사관리	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project
	2	2] 강의목표: 교육훈련 과 인사관리	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 서비스교육 훈련의 중요성 ② 훈련결과 분석 및 보안 ③ 내부고객과의 관계	
	5	④ 채용 및 사고과과 와 승진 4] 강의방법: 강의/실습질의응답	
제 14 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 운영실습	수업방법 (강의실습/질의응답)
	2	2] 강의목표: 레스토랑 행사진행 3] 강의세부내용:	

	3	① 컨셉 행사 설정 및 행사 기획	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 법킨			
	4	② 컨셉에 맞는 세팅 및 고객자석배치				
	5	③ 직원 배치 및 미장플라스 실시				
		④ 롤플레이팅 행사 진행				
		4] 강의방법: 강의/실습질의응답				
제 15 주	1	기말고사	고객응대방법 평가: 자세 및 숙련도			
	2					
	3					
	4					
	5					
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						
- 강의오리엔테이션 : 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 등)						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						
- 실무적응능력 향상 : 현장에서 사용하는 실습기자재를 사용하여 수업의 만족도와 이해도를 높임						
- 직무응용능력 함양 : 실제상황에서 일어날 수 있는 다양한 사례에 롤플레이팅 방식수업을 진행하여 집중도를 높임						
- 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임						