

수업 계획서

| | | |
|---|------|------|
| 결 | 전공주임 | 교학부장 |
| 재 | | |

< 2018학년도 3월 06일 ~ 6월 24일 >

| | | | | | | | |
|--|-----------------|-----------------------------------|-------|------|-------------|---|-------|
| 1. 강의개요 | | | | | | | |
| 학습과정명 | 메뉴관리론 | 학점 | 3 | 교강사명 | 교강사 전화번호 | | |
| 강의시간 | 3 | 강의실 | | 수강대상 | 호텔조리 | E-mail | |
| 2. 교육과정 수업목표 | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> -메뉴의 정의와 기능 및 역할에 대하여 이해한다. -메뉴를 구성 및 특성에 따라 구분하고 관리 할 수 있는 능력을 갖는다. -메뉴를 계획하고 디자인하여 관리 할 수 있는 기능을 갖춘다. -지금의 외식업계 소비시장의 트렌드를 파악하고 이를 도입할 수 있다. -소비자의 만족을 이해하고 소비자시장을 분석하여 메뉴를 개발 할 수 있다. | | | | | | | |
| 3. 교재 및 참고문헌 | | | | | | | |
| 주교재 | 메뉴관리의 이론과 실제 | 저자 | 김준희 외 | 출판사 | 백산 | 출판년도 | 2015년 |
| 부교재(참고문헌) | | 저자 | | 출판사 | | 출판년도 | |
| 4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용 | | | | | | | |
| 주별 | 차시 | 강의(실습·실기·실험) 내용 | | | | 과제 및 기타 참고사항 | |
| 제 1 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴의 개요 | | | | -수업소개 및 강의계획 설명 -성적평가방법 공지 -수업교재 p.9~23 | |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴정의에 이해 | | | | | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴의 정의, 유래, 기능, 역할 및 조건 | | | | | |
| 제 2 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴의 분류 | | | | - 과제1, 메뉴의 기능 및 역할 (제출일 공지-4월30일 까지) (과제는 이메일로 제출함) -수업교재 p.24~38 | |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴 구성요소에 따라 분류하고 구성을 이해 | | | | | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴구성, 시간, 유지, 제공에 따른 분류 | | | | | |
| 제 3 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴의 계획 관리 | | | | -수업교재 p.39~62 | |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴 계획의 기본 개념을 파악하고 이해 | | | | | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴 계획의 기본원리, 관리, 계획과정 | | | | | |
| 제 4 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴디자인1 | | | | -수업교재 p.63~69 | |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴 디자인의 개념 이해 | | | | | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴디자인의 계획 시 원칙과 고려할 사항 | | | | | |
| 제 5 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴디자인2 | | | | -수업교재 p.70~94 | |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴디자인 설계 | | | | | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴배열의 종류, 시선, 이동, 디자인평가 | | | | | |
| | | 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | | | | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| 제 6 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴의 가격결정 | -수업교재 p.95~116 |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴가격결정의 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 가격 결정의 개념과 목적, 영향요인 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 7 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴의 손익계산 | -1주~7주 내용정리 및 리뷰 -수업교재 p.117~129 |
| | 2 | 2)강의목표: 손익계산서 계산방법의 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 손익계산서 작성 및 계산방법 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 8 주 | 1 | 중간고사 | (1-7주)학습내용에 관한 지필고사 |
| | 2 | | |
| | 3 | | |
| 제 9 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴의 분석과 평가 | -과제2, 메뉴북 만들기 및 해설발표 (3~4인1조 ppt작성 및 발표/ 발표 및 제출일 6,17일/ 이메일로 제출함) -수업교재 p.130~149 |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴분석의 목적과 개념의 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴분석의 요인, 목적, 기법, 평가 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 10 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴상품의 마케팅 전략 | -수업교재 p.150~163 |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴마케팅 전략의 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 마케팅의 이해, 전략의 정의, 요소, 특성, 유형 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 11 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴해설 | -수업교재 p.164~191 |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴해설의 개념과 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 각국의 메뉴와 메뉴해설 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 12 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴 식재료 관리 | -수업교재 p.192~212 |
| | 2 | 2)강의목표: 식재료관리의 개요 및 원가, 구매관리의 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 식재료관리의 목적, 효과, 구매 및 원가관리 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 13 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴소비자의 이해 | -수업교재 p.213~229 |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴소비자의 이해 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 메뉴소비자의 개념, 특성, 트렌드, 만족도 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 14 주 | 1 | 1)강의주제: 메뉴소비시장의 분석 | -9주~14주 내용정리 및 리뷰 -교재 p.230~242 |
| | 2 | 2)강의목표: 메뉴소비자의 개념 및 환경 분석 | |
| | 3 | 3)강의세부내용: 소비자의 개념, 구매행동, 분석, 트렌드 4)수업방식: 강의 및 질의응답 | |
| 제 15 주 | 1 | 기말고사 | (9-14주)학습내용에 관한 지필고사 |
| | 2 | | |
| | 3 | | |

5. 성적평가 방법

| 중간고사 | 기말고사 | 과제물 | 출결 | 기타 | 합계 | 비 고 |
|------|------|-----|-----|----|------|-----|
| 30% | 30% | 15% | 20% | 5% | 100% | |

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의(질의/응답, 발표 및 토론) 100%
- 필요시 수업내용 보충을 위한 동영상 및 외부자료 활용 (PPT 파일 및 프로젝트 사용)

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 메뉴관리론강의에 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 주교재 활용방법 설명
- 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등
- 과제1 : 메뉴의 기능 및 역할(제출일 공지-4월30일까지 과제는 이메일로 제출함)
- 과제2 : 메뉴북 만들기 및 해설발표
(3~4인 1조 ppt작성 및 발표/ 발표 후 6월17일까지 카페 탑재와 최종 제출/ 이메일로 제출함)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)