

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	베이커리 경영론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
경영학의 기초이론부터 베이커리 생산관리(장비 및 시설관리, 위생관리, 안전관리, 식재료 관리, 생산 매뉴얼), 공장관리, 입지관리, 마케팅, 원가관리, 수요예측, 판매관리, 인적자원 관리, 고객서비스까지 베이커리 운영에 필요한 필수 경영이론과 실무 지식을 학습 한다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	베이커리 경영	저자	홍행홍 외 6명	출판사	비앤씨월드	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: 경영학의 역사적 배경			-주 P. 10 ~ 25 -빔 프로젝터 -노트		
	2	(2) 강의목표: 경영학의 개념과 정의 이해					
	3	(3) 강의세부내용: ① 경영학의 정의 ② 경영학의 발전과정 ③ 경영학의 학문적 배경 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습					
제 2 주	1	(1) 강의주제: 기업의 사회적 역할과 이윤창출			-주 P. 26 ~ 48 -빔 프로젝터 -노트		
	2	(2) 강의목표: 기업과 경영자의 관계 이해					
	3	(3) 강의세부내용: ① 기업의 정의와 이익의 의미 ② 기업형태의 의미와 분류 ③ 기업기업과 공동기업의 차이점 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습					
제 3 주	1	(1) 강의주제: 우리나라 베이커리 산업의 역사			-주 P. 50 ~ 68 -빔 프로젝터 -노트 -과제부여		
	2	(2) 강의목표: 베이커리산업의 특징과 환경요인 이해					
	3	(3) 강의세부내용: ① 베이커리 산업의 6가지 특성 ② 국내 제과산업의 성장기 ③ 베이커리 업계의 부상 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습					
제 4 주	1	(1) 강의주제: 프랜차이즈 VS 인스투어			(1) 학습자료: P 69~ 88 -빔 프로젝터 -노트		
	2	베이커리					
	3	(2) 강의목표: 업계의 현황과 분석 할수있다 (3) 강의세부내용: ① 프랜차이즈의 개요 및 특성					

		<ul style="list-style-type: none"> ② 가맹점의 장, 단점 ③ 자영과자점의 장, 단점 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습 	
제 5 주	1	(1) 강의주제: 공장의 목적과 공장 관리	-주 P. 89 ~ 120 -과제 발표 -빔 프로젝터 -노트
	2	(2) 강의목표: 대량생산 공장 관리의 이해	
	3	(3) 강의세부내용: ① 공장조직의 의의 ② 공장관리의 의의 ③ 작업지시 및 관리 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습	
제 6 주	1	(1) 강의주제: 자재 구매 관리 및 품질관리의	-주 P. 121 ~ 143 과제 발표 -빔 프로젝터 -노트
	2	의의	
	3	(2) 강의목표: 구매관리와 Quality Control 구분 (3) 강의세부내용: ① 구매관리의 문제점 ② 합리적 구매 ③ 원재료의 구매 ④ Quality Control 효과 ⑤ 데밍사이클 ⑥ 베이커리 품질관리 특성 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습	
제 7 주	1	(1) 강의주제: 원가관리의 목적과 이해	-주 P. 144 ~ 152 -빔 프로젝터 -노트 - 수시평가 5점 (5문제 - 배점1점)
	2	(2) 강의목표: 제품별 원가를 파악한다	
	3	(3) 강의세부내용: ① Cost Control의 종류 ② 원가관리의 원칙 ③ 손익분기 관리법 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습	
제 8 주	1	중 간 고 사	필기시험
	2		-객관식 15문항(각1점)
	3		-주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점
제 9 주	1	(1) 강의주제: 제과점 입지론	-주 P. 154 ~ 164 -빔 프로젝터 -노트
	2	(2) 강의목표: Location의 중요성을 이해한다	
	3	(3) 강의세부내용: ① 점포 입지론 ② 시장조사 ③ 예상매출 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습	
제 10 주	1	(1) 강의주제: 인적자원 관리 개론	-주 P. 165 ~ 182 (2) 과제: 나만의 베이커리 창업계획서 -빔 프로젝터 -노트
	2	(2) 강의목표: 인적자원관리의 이해와 응용	
	3	(3) 강의세부내용: ① 직원교육과 훈련 ② 교육 훈련의 체계 ③ On the job Training (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습	
제 11 주	1	(1) 강의주제: 마케팅의 정의와 전략	-주 P.83 ~ 205 과제 발표 -빔 프로젝터
	2	(2) 강의목표: 제과점 마케팅의 특성 이해	

	3	(3) 강의세부내용: ① 베이커리 마케팅의 특수성 ② 시장분석 ③ 7 Ps 마케팅 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습	-노트			
제 12 주	1	(1) 강의주제: 판매관리의 정의와 분석	-주 P. 206 ~ 211 -빔 프로젝터 -노트			
	2	(2) 강의목표: 판매관리의 중요성 이해				
	3	(3) 강의세부내용: ① 판매촉진이란? ② 대상별 판매촉진 ③ 윈도우 베이커리의 판매촉진법 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습				
제 13 주	1	(1) 강의주제: 서비스관리	-주 P. 212 ~ 218 -빔 프로젝터 -노트			
	2	(2) 강의목표: 고객 감동의 다양한 방안 연구				
	3	(3) 강의세부내용: ① 고객감동 ② 고객만족 ③ 접객 서비스 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습				
제 14 주	1	(1) 강의주제: 접객 태도	-주 P. 219 ~ 234 -빔 프로젝터 -노트			
	2	(2) 강의목표: 고객을 대하는 태도와 방법 이해				
	3	(3) 강의세부내용: ① 얼굴표정과 근무자세 ② 사용 용어 및 호칭 ③ 고객 불만처리 (4) 수업방법: 시청각, 강의, 실습				
제 15 주	1	기 말 고 사	필기시험 -객관식 15문항(각1점) -주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제	수시평가	출 결	수업참여도	합 계
30 %	30 %	10 %	5 %	20 %	5 %	100 %
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
교재를 중심으로 베이커리의 특성 이해와 경영론적 접근을 통한 제과점을 이해한다. 또한 다양한 제과점의 형태를 분석하고 과제로 제출하며 제출된 과제를 다른 학습자에게 발표하여 다양성의 대한 공통 이해와 더불어 학습자의 발표 능력을 향상시킨다.						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
서로 다른 형태의 제과점을 분석하고 그를 통하여 서로 교류하고 공유하며 다양성을 이해하여 이론적 지식을 구체화 하고 체계화 한다. 그러기 위하여 학습자 각자가 본인이 맡은 과제를 성실히 수행하고 발표하여야 한다.						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						