

수업계획서

1. 강의개요							
학습과목명		학점	3	교·강사명	이영희 외5명	교·강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실	수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>외식산업은 현대인의 기호와 욕구충족에도 다양한 서비스적인 기능을 통하여 기업으로서 고용창출, 수익창출, 납세 등의 역할을 하고 있으며 국민소득 수준이 향상되고 여가시간이 늘어남에 따라 국가경제에 차지하는 비중이 높아지고 있다.</p> <p>세계적인 불황과 기후 변화 등 미래에 대한 불확실성이 확대되는 현재, 미래를 밝히는 식품의 가치와 방향성을 제시하고 이러한 배경을 바탕으로 외식산업의 학문적, 이론적인 이해를 토대로 실무외식산업사업의 본질을 이해하고 설명할 수 있다.</p> <p>이를 위하여 본 교과목에서는 아래와 같은 주제를 중심으로 외식산업 창업 및 경영에 대하여 학습한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 외식산업의 개요 - 외식산업의 발전과정 - 외식산업의 분류 및 경영형태,프랜차이즈 - 창업과 상권조사 - 메뉴계획과 개발,관리 - 경영분석과 마케팅 전략,품질관리 - 인적자원 관리 - 식자재 관리 							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 외식사업창업과경영 / 나영선 / 백산출판사 / 2016							
부 교 재 : 외식창업실무/ 김현희·이유경 / 백산출판사 / 2015							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용						과제 및 기타 참고사항
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식산업의 개요 ●강의목표: 외식과 외식산업의 정의를 설명할 수 있다. 외식상품의 구성요소를 설명할 수 있다. 외식산업의 기능과 사업상 특성을 설명할 수 있다. 외식기업의 내부적인 문제점과 외부적인 환경 요인을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 외식과 외식산업의 정의. - 외식상품의 구성요소인 음식상품, 음료와 디저트 상품, 인적서비스, 물적 서비스, 편리성. - 외식산업의 기능과 특성. - 외식산업 의 내부적인 문제점 - 외식산업 의 외부적인 환경요인. 						수시평가 및 과제제출 방법 설명
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외국의 외식산업 발전과정 ●강의목표: 시대별 외식 문화의 발전과정과 근대 프랑스의 요리 문화를 설명할 수 있다. 미국과 일본의 사례를 통해 외식산업의 성장 과 발전을 이해할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 고대 외식산업의 발전과정. - 중세외식산업의 발전과정. - 르네상스 시대의 요리문화 이탈리아, 러시아, 영국, 독일의 요리문화. - 근대 프랑스의 요리문화. 						

	<ul style="list-style-type: none"> - 1800~2000 미국 외식산업의 성장과 발전. - 1960~1990년대 일본외식산업의 성장과 발전. 	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 우리나라 외식산업의 성장과 발전 ●강의목표: 우리나라 외식산업의 역사적 배경과 시대적 발전배경 및 발전과정을 설명할 수 있다. 우리나라 외식산업의 현황을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 우리나라 외식산업의 역사적 배경. - 우리나라 외식산업의 성장과 발전배경 사회적, 경제적, 문화적, 기술적 요인 - 해방이전 외식산업 가내주도형의 식생활 - 해방~1960년대 생리적 욕구충족형 식생활 - 1970년대 프랜차이즈 시스템 도입 - 1980년대 패스트푸드와 해외브랜드 약진 - 1990년대 패밀리 레스토랑의 약진 - 2000년대 외식시장의 세분화와 퓨전요리의 유행 - 한식시장, 단체급식시장, 패스트푸드, 패밀리레스토랑, HMR, 휴게음식점 현황을 이해한다. 	
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식사업의 분류 ●강의목표: 업종과 업태,서비스 방법등 다양한 분류에 따라 외식산업을 분류하고 설명할 수 있다. 우리나라를 비롯한 세계각국의 외식산업 분류 를 설명 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 업종과 업태에 따른 외식사업의 분류. - 서비스방법에 의한 분류. 명칭에 의한 분류. - 표준산업분류에 의한 외식산업의 분류. - 식품위생법상의 영업종류에 의한 분류. - 표준소득률표상의 분류 - 관광법상의 분류. - 모범음식점. 향토음식점. - 미국레스토랑협회(NRA)의 외식산업 분류. - 미국의 표준산업분류표에 의한 분류를 이해한다. 	
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식산업의 경영형태 ●강의목표: 외식산업의 경영형태에 따라 독립경영,체인경영,위탁경영의 특징을 설명할 수 있다. 법적 형태에 따른 차이점을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 독립경영. - 체인경영 직영체인, 자율체인, 프랜차이즈. - 위탁경영 소유자(위탁회사)의 입장, 경영자(수탁회사)의 입장 - 개인사업자, 법인기업, 기타법인 	
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식사업의 프랜차이즈 ●강의목표: 프랜차이즈의 개념과 정의,유형등을 설명할 수 있다. 본부와 가맹점간의 상호보완적이점과 프랜차이즈 계약의 특징과 사회적 영향을 설명할 수 있다. 프랜차이즈의 장단점을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 용이한 시장접근성. - 고객지향적 제품과 서비스. - 마케팅전략수립의 이점 - 프랜차이즈의 발전단계 - 기본적인 프랜차이즈의 유형. - 새로운 개념의 프랜차이즈 시스템. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 프랜차이즈의 다양한 유형. - 외식사업 프랜차이즈 시스템의 계약. - 점포 실내인테리어의 통일. - 가맹점의 설비투자과 본부의 자재공급. - 가입비와 로열티 및 기타 수수료. - 자금조달조건과 보험가입의무. - 본부의 가맹점 교육훈련의무. - 판매촉진과 선전광고. - 회계지도와 보고. - 메뉴얼의 제공과 영업시간. - 정책규정 등의 준수의무. 상품의 공급과 대금의 결제. - 가맹점의 사업 참여 금지. - 프랜차이즈권의 양도와 환매. - 계약기간의 갱신과 계약의 해제. - 영업비밀의 준수의무. - 본부와 가맹점이 갖는 장점과 단점을 이해한다. 	
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식사업의 상권조사 ●강의목표: 외식사업상권의 개념을 설명할 수 있다. 외식사업 상권조사와 상권의 평가를 설명할 수 있다. 외식사업의 상권개발을 설명할 수 있다. 외식사업입지의 선정을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 외식상권의 의의. - 상권설정의 실증적, 계량적 접근법. - 상권이론 및 외식상권에 영향을 미치는 요인. - 통행량, 경쟁점 조사. - 상권의 규모, 통계자료조사. - 상권의 향후전망. - 상권의 평가와 예측순서, 외식상권의 평가방향. - 외식상권평가의 주요내용 및 주요항목. - 상권개발의 의의. - 외식사업의 컨셉. - 외식상권의 잠재력 분석. - 상권개발의 고객전략. - 외식상권의 촉진활동. - 입지의 개념 및 중요성. 입지 유형별 특징 - 입지선정의 체크 포인트. 	수시평가(퀴즈)실시 (5문항/5점)
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식사업의 창업 ●강의목표: 외식사업 창업의 개요를 설명할 수 있다. 외식사업 창업의 성공요인을 설명할 수 있다. 외식사업 창업계획수립을 설명할 수 있다. 사업계획의 타당성 분석을 설명할 수 있다. 창업체크 포인트를 설명할 수 있다. 계약과 사업자 등록을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 외식창업의 개념 및 준비요소. - 입지요인, 상품요인, 점포요인, 관리요인, 구매요인. - 업종의 선택. - 경영형태와 창업방법결정. - 자금조달계획 결정. - 시장조사 및 메뉴선정. - 판매계획 수립. - 인테리어와 설비계획. 업무계획. 	창업계획에 대한 토론

	<ul style="list-style-type: none"> - 및 채용계획. - 식자재체크 및 구매처 확정. - 개업 최종점검 및 오픈 리허설. 홍보전단 배포, 오픈 이벤트 및 그랜드 오픈. - 개업 후 판촉 및 고객관리. - 시장분석. 요리 및 서비스 제공능력. 자금조달 및 수익성 분석. - 점포계약 및 인·허가. - 개업 준비 체크 포인트. - 개점 전 점검 포인트. 개점당일의 점검사항. - 개점 후 경영실적분석을 위한 점검사항을 이해한다. 	
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 메뉴의 계획과 개발 ●강의목표: 메뉴개발의 중요성을 설명할 수 있다. 메뉴의 구성과 종류를 설명할 수 있다. 메뉴개발,상품관리. 메뉴가격결정을 설명할 수 있다. 메뉴 디자인을 설명할 수 있다. 메뉴평가 방법을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 메뉴개발의 기본전략. - 메뉴의 기능. - 메뉴의 구성 및 종류. - 메뉴개발 및 메뉴상품 개발. - 가격결정시 고려해야 할 변수. - 수요형태와 수요분석. - 목표원가를 기준의 가격결정. - 목표 이익을 기준의 가격결정. - 시장기준의 가격결정. 주관적 가격결정. - 선도가격과 추종가격. - 팩터를 이용하는 방법. 프라임 코스트(prime cost)를 이용한 팩터 방식. 유인가격. - 배치와 활자. 크기와 모양. 메뉴평가의 중요성. 메뉴 엔지니어링. ABC 분석 	
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식사업 경영분석 ●강의목표: 외식기업회계의 의의를 설명할 수 있다. 외식기업의 재무제표를 설명할 수 있다. 식재료 원가관리를 설명할 수 있다. 외식기업의 세무 관리를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 회계의 의의 및 종류. - 재무제표. 대차대조표. 손익계산서. 손익분기점. 이익잉여금 처분계산서. 현금흐름표. 연결재무제표. 외부감사. - 외식기업의 경영상태 분석. - 식재료 원가관리의 목적. - 세금의 종류를 이해한다. 	
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식기업의 마케팅 전략. 외식서비스 품질관리 ●강의목표: 외식마케팅의 이해를 설명할 수 있다. 외식마케팅 믹스 전략을 설명할 수 있다. 외식시장세분화와 포지셔닝 전략을 설명할 수 있다. 외식서비스 품질관리를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 외식마케팅의 개념 및 발전과정. - 서비스상품의 특성. - 외식마케팅 믹스의 개념. 제품. 가격. 촉진. 입지. 물적 증거. 참가자. 서비스과정. - 시장세분화. 표적 시장의 선정. - 서비스품질 개념. - 서비스품질의 인식과 전달의 차이. 	<p>레포트 제출 본인이 창업한다는 가정하에 외식창업연습계 획서를 작성한다.(내용 작성 시 반드시 후기를 포함해야 함/10점)</p>

	- 영향. - 포지셔닝의 개념. 포지셔닝의 절차. 서비스포지셔닝의 일반적 방법. 서비스품질 차원에 따른 포지셔닝. 서비스증거에 따른 포지셔닝. 서비스포지셔닝의 성공요인						
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식사업경영의 인적 자원관리 ●강의목표: 외식기업의 인적자원관리개요를 설명할 수 있다. 외식기업의 직무관리를 설명할 수 있다. 외식기업의 인적 자원관리과정과 인사고과,보상을 설명할 수 있다. 노사관계와 경영참여제도를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 인사관리의 개념 및 본질. - 직무분석. 직무평가. 직무설계. - 인력수요예측. 모집. 채용. 재교육. - 인사고과의 개념. 인사고과의 목적. 인사고과 평가방법. 인적자원의 보상개념. 임금. 보상체계. 복지후생. - 노사관계. 노동조합. 노사협의회. 경영참여제도. 						
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 외식기업의 식자재관리 ●강의목표: 식자재 구매관리를 설명할 수 있다. 식자재 발주,검수,저장방법,재고관리를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 구매관리의 개념. - 구매와 구매절차. - 수요예측. - 발주의 유형과 절차. - 검수방법과 절차. - 식품의 검사 및 감별. - 저장관리 기능. 일반저장. 냉동저장. 냉장저장. - 재고관리의 의의. 재고관리의 유형. 재고관리기법. 재고 자산 회전율. 						
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결		합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
- 강의 : 1)교재와 PPT 자료를 활용하여 강의한다. 2)학습자의 질의에 대한 응답을 한다. 3)교재와 관련된 동영상을 관람한다.							
- 토론 : 1)동영상을 관람 후 질의응답과 학습자의 생각을 토론으로 진행한다. 2)학습자가 준비한 PPT 자료를 활용하여 발표를 실시하며 발표내용을 토대로 질의 응답의 형식으로 토론을 진행한다.							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차							
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 7주차, 12주차 5주차(수시평가 실시-필기시험 5문항 5점) 12주차 레포트 제출- 본인이 창업한다는 가정 하에 외식창업연습계획서를 작성한다. (내용 작성 시 반드시 후기를 포함해야 함/10점)							
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)							
- 2018년 8월 학위예정자 수강가능							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
9. 강의유형							
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(○), 이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행()							