

## 수업계획서

1.

학습과정명	메뉴관리론	학점	3학점	교강사명	/조영현 김혜경/신선미/유주연
수강대상	호텔조리 전공자	강의시간	3시간	교강사 전화번호	
		강 의 실	1~11강의실	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

메뉴는 호텔 및 외식산업에서 경영의 효율성을 증가시키는 가장 확실한 기본으로 내점고객의 증가를 부르는 무한한 잠재력을 지닌 체계라 할 수 있다. 메뉴는 고객에게 약속하는 서약서와 같으므로 메뉴계획과 동시에 매우 중요한 부분이며, 메뉴관리는 지역과 대상을 고려하여 철저한 메뉴 분석을 통해 지속적인 고객의 마음을 리드 할 수 있는 최고의 상품으로 관리 되어야 한다. 세계로 뻗어나갈 우리 외식시장을 이끌어 나갈 전문 인력이 교육현장에 적용해서 '메뉴를 관리할 수 있는 능력이 있는 관리자' '외식사업체를 성공적으로 관리할 수 있는 관리자' 가 되도록 학습한다. 따라서 본 과정에서는 메뉴의 전반적인 이해, 메뉴개발, 메뉴상품의 마케팅전략, 메뉴디자인, 메뉴의 계획과 관리, 메뉴가격전략 등을 익힘으로서 외식산업 및 호텔에서의 실무에 필요한 기본기능을 학습할 수 있다

3. 교재 및 참고문헌

주교재	알기쉬운 메뉴관리의 이론과 실제 / 김준희 외2인 / 백산출판사 / 2014
부교재	메뉴경영관리론/김기영 외1/현학사/2010

4. 주차별 강의(실습·실가·실험) 내용

주별	강의(실습·실가·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	강의주제: 메뉴의 개요 강의목표: 메뉴의 정의와 유래를 설명할 수 있다. 메뉴의 기능 및 역할에 대하여 설명할 수 있다. 메뉴의 특성 및 중요성에 대하여 설명할 수 있다. 강의세부내용: 메뉴의 정의, 유래, 메뉴의 기능 및 역할, 메뉴의 특성, 메뉴의 중요성, 메뉴의 조건 수업방법: 이론 강의, 질의응답	
제 2 주	강의주제: 메뉴의 분류 강의목표: 메뉴를 구성하는 내용 및 가격에 따른 분류를 설명할 수 있다. 메뉴 유지시간에 따른 분류를 설명할 수 있다.메뉴가 제공되는 시간대에 따른 분류를 설명할 수 있다. 강의세부내용: 정식메뉴, 일품요리메뉴, 콤비네이션메뉴, 고정메뉴, 순환메뉴, 시장메뉴, 아침식사메뉴, 브런치메뉴, 점심메뉴, 정찬메뉴, 서퍼메뉴 수업방법: 이론 강의, 질의응답.	
제 3 주	강의주제: 메뉴의 계획관리 강의목표: 메뉴 계획의 의의를 설명할 수 있다. 메뉴 계획의 기본원리를 설명할 수 있다. 메뉴 계획 관리를 설명할 수 있다. 메뉴 계획의 과정을 설명할 수 있다. 메뉴 계획 시 고려사항을 설명할 수 있다. 강의세부내용: 메뉴 계획의 기본개념, 메뉴 계획 관리활동 수업방법: 이론 강의, 질의응답	
제 4 주	강의주제: 메뉴디자인 강의목표: 메뉴의 정의를 설명할 수 있다. 메뉴디자인 목적을 설명할 수 있다. 메뉴디자인 개념 변화를 설명할 수 있다. 메뉴디자인 계획의 이해를 설명할 수 있다. 콘셉트에 따른 메뉴디자인 계획과 기본 원칙을 설명할 수 있다. 메뉴디자인 시 일반적인 문제점을 설명할 수 있다. 메뉴디자인 계획과정을 설명할 수 있다. 메뉴디자인 시 고려사항을 설명할 수 있다. 강의세부내용: 메뉴디자인 개념, 메뉴디자인 계획 수업방법: 이론 강의, 질의응답	
제 5 주	강의주제: 메뉴디자인 강의목표: 메뉴 포맷을 설명할 수 있다. 메뉴배열의 개념을 설명할 수 있다. 메뉴음식의 배열을 설명할 수 있다. 메뉴배열의 종류를 설명할 수 있다. 시선의 이동을 설명할 수 있다. 메뉴카피를 설명할 수 있다. 타이포그래피를 설명할 수 있다. 강의세부내용: 메뉴디자인 설계, 메뉴배열, 메뉴디자인 요소, 메뉴디자인 평가 수업방법: 이론 강의, 질의응답	

6 주	<p>강의주제: 메뉴의 가격결정</p> <p>강의목표: 가격의 개념을 설명할 수 있다. 가격결정이론의 이해를 설명할 수 있다. 가격결정의 목적을 설명할 수 있다. 가격결정의 요소를 설명할 수 있다. 가격결정 방법을 설명할 수 있다. 메뉴 가격결정의 영향요인을 설명할 수 있다. 메뉴 가격결정 방법을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 메뉴 가격결정의 이해, 메뉴 가격결정의 실제</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	수시평가실시(총5문항/5점)
제 7 주	<p>강의주제: 메뉴의 손익계산</p> <p>강의목표: 손익계산서의 의의를 설명할 수 있다. 손익계산서 양식을 설명할 수 있다. 손익계산서 구성항목을 설명할 수 있다. 매출총이익 계산하는 방법을 설명할 수 있다. 영업이익을 계산하는 방법을 설명할 수 있다. 경상이익을 계산하는 방법을 설명할 수 있다. 당기순이익을 계산하는 방법을 설명할 수 있다</p> <p>강의세부내용: 손익계산서, 손익계산서 계산방법</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>강의주제: 메뉴의 분석평가</p> <p>강의목표: 메뉴분석의 개념을 설명할 수 있다. 메뉴분석을 설명할 수 있다. 메뉴분석 요인과 목적을 설명할 수 있다. 메뉴분석 기법을 설명할 수 있다. 메뉴평가를 설명할 수 있다. 메뉴상품평가 설명할 수 있다. 메뉴엔지니어링을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 메뉴분석, 메뉴평가</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 10 주	<p>강의주제: 메뉴상품의 마케팅 전략</p> <p>강의목표: 마케팅의 개념을 설명할 수 있다. 마케팅 전략의 개요를 설명할 수 있다. 마케팅 전략과정을 설명할 수 있다. 메뉴마케팅 전략의 정의를 설명할 수 있다. 메뉴마케팅의 특성을 설명할 수 있다. 메뉴마케팅의 유형을 설명할 수 있다. 메뉴마케팅 전략의 요소를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 마케팅의 이해, 마케팅 전략, 메뉴마케팅 전략</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 11 주	<p>강의주제: 메뉴해설</p> <p>강의목표: 메뉴해설의 개념을 설명할 수 있다. 한식 메뉴를 설명할 수 있다. 양식 메뉴해설을 설명할 수 있다. 이태리 메뉴해설을 설명할 수 있다. 중식 메뉴해설을 설명할 수 있다. 일식 메뉴해설을 설명할 수 있다. 메뉴용어해설을 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 메뉴해설의 개념, 각국의 메뉴와 메뉴해설</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 12 주	<p>강의주제: 메뉴 식재료 관리</p> <p>강의목표: 식재료 관리의 정의 및 목적을 설명할 수 있다. 식재료 관리의 효과를 설명할 수 있다. 식재료 원가관리의 개요를 설명할 수 있다. 식재료 원가의 분류를 설명할 수 있다. 식재료 원가의 형태를 설명할 수 있다. 식재료 원가관리시스템을 설명할 수 있다. 식재료 원가관리 방법을 설명할 수 있다. 식재료 구매 관리의 과정을 설명할 수 있다. 식재료 검수관리를 설명할 수 있다. 식재료 저장관리를 설명할 수 있다. 식재료 출고관리를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 식재료 관리의 개요, 식재료 원가관리, 식재료 구매 관리</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	레포트 제출-외식업체를 방문하여 메뉴관리와 메뉴의 개선점에 대하여 조사하기(내용 작성 시 반드시 후기를 포함해야 함/10점)
제 13 주	<p>강의주제: 메뉴소비자의 이해</p> <p>강의목표: 메뉴소비자의 개념과 특성을 설명할 수 있다. 메뉴소비자의 행동을 설명할 수 있다. 메뉴소비자 트렌드를 설명할 수 있다. 고객선호도 및 만족도를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 메뉴소비자의 이해</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 14 주	<p>강의주제: 메뉴소비시장의 분석</p> <p>강의목표: 소비자의 개념을 설명할 수 있다. 소비자 구매행동을 설명할 수 있다. 메뉴소비자의 이해를 설명할 수 있다. 소비시장의 분석을 설명할 수 있다. 소비시장의 트렌드를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 메뉴소비자의 개념, 소비시장의 환경 분석</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	

15 주	기 말 고 사	
------	---------	--

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	수업기여도	과제물(2회)	출결	합 계	비 고
30 %	30 %	5 %	15 %	20 %	100 %	2회중 1회는 수시평가 가능

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 :

- 1)메뉴북을 직접 만들어 PPT를 통해 강의할 수 있다.
- 2)메뉴의 다양성에 대한 각 업장에서 사용사례들의 자료를 수집하여 PPT를 활용하여 강의할 수 있다.
- 3)메뉴의 개념을 쉽게 이해할 수 있도록 그림 및 스크랩 사진을 활용할 수 있다.
- 4)기초적인 이론 습득에 그치지 않고 외식업체의 변화, 흐름을 전국적으로 파악하여 학습효과를 증진시키고, 사례를 비교 분석하여 일반이론, 식당 운영 및 경영의 실무지식, 현장실무 등의 자료를 수집하여 PPT를 활용하여 강의할 수 있다.

- 토론 :

- 1)학습자가 준비한 자료를 PPT를 활용하여 발표를 실시하며, 발표한 내용을 토대로 질의 응답의 형식으로 토론을 진행할 수 있다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 6주차, 12주차
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)
- 2018년 8월 학위예정자 수강 가능

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)