

학습과정의 수업계획서

1. 강의개요

학습과정명	베이커리경영론	학점	3학점	교강사명	김후성/김미경 송해연/장인정
수강대상	호텔제과제빵 전공자	강의시간	3시간	교강사 전화번호	
		강 의 실	1~11강의실	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

현대인의 소득수준이 향상되고 식생활 패턴이 달라짐에 따라 제과제빵은 이전의 간식개념에서 주식의 개념으로 확대, 발전되고 있다. 이러한 시대적 변화로 인해 베이커리를 경영하기 위해서는 빠르게 변화하는 21세기의 제과제빵의 흐름과 트렌드를 이해하고, 과학적인 방법에 의해 관리되는 제과제빵에 대해 이해해야 한다. 본 교과목은 빵과 과자의 역사발전과정부터 제빵분석과 성분, 빵의 분류, 제과반죽의 분류 등 제과제빵의 기초이론을 학습하고 창업에 필요한 개업 준비단계와 사업계획서 작성, 제과점 신규 등록을 위한 등록 준비, 식품위생교육, 사업자등록 신청절차, 상표등록절차, 영업허가에 필요한 서류를 이해하고 작성할 수 있다. 또한 개업 후 운영을 하면서 일어날 수 있는 종합소득세, 가산세, 사업장 현황, 신용카드, 현금영수증 등의 올바른 신고절차와 불성실한 신고에 의해 일어나는 제재 등에 대해 이해할 수 있다. 그리고 관리부문에 저장관리의 필요성과 저장관리의 원칙, 재고관리의 목적과 재고관리의 방법, 원가관리(제품원가, 기간원가, 원가계산, 원가절감방법, 비용분석, 원가분석), 품질관리, 운영마케팅관리(손익계산서, 점포개발계획, 상품전략, 마케팅전략, 종업원관리, 주방과 홀 기기의 레이아웃, 프랜차이즈 개념, 형태)에 대해 학습하여 이를 통해 베이커리 경영 실전 전략 수립능력을 배양할 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	베이커리경영론 / 장찬호 외 11명 / 형설출판사 / 2013
부교재	베이커리경영/ 홍행홍 외6/ 비앤씨월드/ 2008

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	<p>강의주제: 제과제빵개념</p> <p>강의목표: 20세기의 제과제빵의 흐름과 트렌드를 이해하고, 과학적인 제과제빵에 대해 이해할 수 있다. 빵과 과자의 역사발전과정을 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 20세기 제과제빵은 노동력을 감소시킬 수 있는 기계들을 사용하는데 있음을 이해할 수 있다. 과학적인 가공공정의 이해가 제품품질에 어떤 영향을 미치는지 이해할 수 있다. 빵과 과자의 역사와 현대의 여러 가지 베이커리 종류에 대해서 알 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 2 주	<p>강의주제: 제빵분석과 성분, 빵의 분류, 제과반죽의 분류</p> <p>강의목표: 빵의 구성성분을 이해할 수 있고, 빵의 분류가 어떠한 기준에 의해 이뤄지는지 이해할 수 있고, 과자반죽을 분류할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 빵에 구성성분을 이해하고, 영양학적인 중요성에 대해서 알 수 있다. 빵 구분 기준으로 용도에 따른 구분, 팽창제사용여부에 따른 기준, 가열형태에 따른 기준, 틀 사용 여부에 따른 구분에 대해 이해할 수 있다. 과자반죽의 분류와 믹싱방법에 대해서 이해할 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 3 주	<p>강의주제: 창업절차 및 사업계획, 제과점 신규등록절차</p> <p>강의목표: 창업개업 준비단계와 사업계획서 작성에 대해서 알 수 있고, 제과점 신규 등록을 위한 등록 준비, 행정 처리에 대해서 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 창업환경검토, 투자규모, 사업형태, 아이템 탐색, 사업타당성 등의 창업절차에 대해 이해할 수 있다. 사업계획서를 위한 what is your product?, what is the customer 등의 중요한 내용들에 대해서 이해하고 직접 사업계획서를 작성해보고 토론한다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	<p>과제물 출제 주제 : 본인이 베이커리를 창업했을 경우 창업환경 검토 등 사업계획서를 작성해보시오.</p> <p>기한 : 7주차 전까지 배점 : 10점</p>

제 4 주	<p>강의주제: 제과점 영업허가, 세금관련 지식</p> <p>강의목표: 영업허가에 필요한 서류를 알 수 있다. 식품위생교육, 사업자 등록 신청절차를 알 수 있다. 종합소득세개념, 부가가치세 신고방법에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품위생교육의 목적, 근거, 교육비지급, 교육실시방법에 대해 알 수 있다. 2. 간이과세자, 일반과세자 구분기준을 알 수 있고, 부가가치세 신고서에 기입하는 내용을 이해할 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 5 주	<p>강의주제: 사업경영과 세금, 상표 및 상호등록</p> <p>강의목표: 종합소득세 가산세 종류인 신고불성실 경우, 사업장 현황불성실, 신용카드 불성실 경우, 현금영수증 불성실 등에 대해 이해할 수 있다. 상표등록절차에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 종합소득세에 대한 개념을 이해할 수 있다. 2. 상표 등록절차 및 요건에 대해 알 수 있다. 특허, 실용신안절차에 대해 알 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 6 주	<p>강의주제: 원가관리</p> <p>강의목표: 원가의 개념, 원가의 분류, 원가의 구성, 원가의 종류에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 원가에 대한 형태적 분류인 재료비, 노무비, 경비에 대해 알 수 있다. 2. 원가의 구성은 직접원가, 제조원가, 총원가, 판매원가로 구분됨을 알 수 있다. 3. 원가의 종류로서 실제원가, 예정원가, 표준원가로 구분됨을 알 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 7 주	<p>강의주제: 원가관리</p> <p>강의목표: 제품원가, 기간원가, 원가계산, 원가관리, 원가절감방법, 비용 분석, 원가분석에 대해 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제품생산과의 직접연관성을 기준으로 구분하는 제품원가와 기간원가에 대해 이해할 수 있다. 2. 제조원가, 생산비용을 계산하기 위해 필수적인 원가계산에 대한 필요성 및 개념에 대해 이해할 수 있다. 3. 원가상 낭비요인을 파악하고 원가를 절감할 수 있는 방법에 대해 모색하는 원가관리 및 원가절감방법에 대해 이해할 수 있다. 4. 손익여부 판단을 위한 손익분기점의 개념과 이를 위한 변동비, 고정비, 공헌이익률에 대한 개념을 이해할 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>강의주제: 구매 관리, 저장관리, 재고관리</p> <p>강의목표: 저장관리의 필요성과 저장관리의 원칙을 알 수 있고, 재고관리의 목적과 재고관리의 방법에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 합리적인 구매 관리를 위해서는 적정 재고상태를 유지하는 재고관리와의 연관성에 대해 알 수 있다. 2. 효율적인 재고관리, 부패방지를 위한 저장관리의 목적과 분류저장원칙, 선입선출(First in First out)원칙에 대해 알 수 있다. 3. 재고관리를 위한 정량주문방식, 정기주문방식, 주문점법 등 업체 특성별 관리방법에 대해 이해할 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제10 주	<p>강의주제: 품질관리, 손익계산서, 점포개발계획</p> <p>강의목표: 소비자만족을 위한 품질관리의 개념, 손익계산서 개념, 상관분석요령에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.제과기술, 표준화, 설비관리 등 소비자가 만족할만한 제품품질관리를 위해 필요한 요소에 대해 알 수 있다. 2. 상관분석을 위한 유동인구분석, 교통발생근원파악, 경쟁점 조사, 동선파악, 시장잠재력파악에 대해 알 수 있다. 	

	수업방법: 강의, 질의, 응답	
제11 주	<p>강의주제: 상품전략, 마케팅전략</p> <p>강의목표: 상품전략으로 차별화, 전문화에 대해 이해할 수 있고, 마케팅의 종류에 대해 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제품구색맞추기식의 나열식 제품개발이 아닌 차별화되고 전문화된 상품 전략을 짜야 경쟁에서 살아남을 수 있음을 이해할 수 있다. 2. 인적마케팅, 물적 마케팅, 개업마케팅, 개업 후 마케팅, 공격적 마케팅 등 마케팅을 구분할 수 있다. 3. 개업직전 홍보수단인 현수막홍보, 전단지홍보, 시식회행사에 대해 알 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제12 주	<p>강의주제: 영업정책</p> <p>강의목표: 가격결정, 제품구성설정, 경영전략, 품질관리, 재고관리 등 영업전반에 걸친 영업정책에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 직접원가를 기준으로 한 가격결정, 경쟁가격결정, 총비용에 이익을 합친 가격책정, 마켓리더 가격결정 등 가격결정방법에 대해 알 수 있다. 2. 경영전략으로서 계절특수이용, 고정고객유도등에 대해 알 수 있고, 판매기법으로서 시간대별, 요일별 할인제도, 구전활용, 지역특산물이용 등에 대해 알 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	<p>수시평가 실시</p> <p>문제유형 : 단답형 5문제</p> <p>배점 : 5점</p>
제13 주	<p>강의주제: 종업원관리, 주방과 홀 기기의 레이아웃</p> <p>강의목표: 효과적인 종업원 관리를 위해 필요한 사항을 알 수 있고, 필요한 기기종류와 주방 레이아웃방법에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 유능한 직원채용, 베이커리의 비전, 소통을 통한 갈등처리 등의 종업원 관리방법과 단골고객확보 방법, 계산 시 매뉴얼, 클레임처리 방법, 손님이 없을 경우 해야 할 일에 대한 매뉴얼 등에 대해 교육한다. 2. 주방소도구 관련, 주방기기, 홀과 주방의 레이아웃 <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제14 주	<p>강의주제: 프랜차이즈</p> <p>강의목표: 프랜차이즈 개념, 형태, 장. 단점에 대해서 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 사업영역을 나눠주고 로열티를 받는 구조와 유사한 체인사업의 일종인 프랜차이즈의 개념에 대해서 알 수 있다. 2. 프랜차이즈 본사의 장점으로 대규모의 경제, 공동광고와 판촉효과 등에 대해서 이해할 수 있고, 가맹점의 장점으로 소액자본의 창업가능, 광고판촉활동 경영지도 받을 수 있는 점에 대해서 이해할 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제15 주	기 말 고 사	

5. 성적평가 방법

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

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 :

1) 제과제빵개념

20세기의 제과제빵의 흐름으로 기계사용의 증가현상을 이해하고, 과학적인 제과제빵에 대해 이해할 수 있다. 빵과 과자의 역사발전과정을 이해할 수 있다.

2) 제빵분석과 성분, 빵의 분류, 제과반죽의 분류

빵에 구성성분을 이해하고, 영양학적인 중요성에 대해서 알 수 있다. 용도에 따른 구분, 팽창제사용여부에 따른기준, 가열형태에 따른 기준, 틀 사용여부에 따라 빵을 구분할 수 있다. 과자 반죽법을 구분할 수 있다.

3) 창업절차 및 사업계획, 제과정 신규등록절차

창업환경경토, 투자규모, 사업형태, 아이템 탐색, 사업타당성 등의 창업절차에 대해 이해할 수 있다.

4) 제과정 영업허가, 세금관련 지식

식품위생교육의 목적, 근거, 교육비지급, 교육실시방법에 대해 알 수 있다. 간이과세자, 일반과세자 구분기준을 알 수

있고, 부가가치세 신고서에 기입하는 내용을 이해할 수 있다.

5) 사업경영과 세금, 상표 및 상호등록

종합소득세 가산세 종류인 신고불성실 경우, 사업장 현황불성실, 신용카드 불성실 경우, 현금영수증 불성실등에 대해 이해할 수 있다. 상표등록절차에 대해 알 수 있다.

6) 원가관리

원가에 대한 형태적 분류인 재료비, 노무비, 경비에 대해 알 수 있다. 원가의 구성은 직접원가, 제조원가, 총원가, 판매원가로 구분됨을 알 수 있다. 원가의 종류로서 실제원가, 예정원가, 표준원가로 구분됨을 알 수 있다.

7) 원가관리

제품생산과의 직접연관성을 기준으로 구분하는 제품원가와 기간원가에 대해 이해할 수 있다. 원가 상 낭비요인을 파악하고 원가를 절감할 수 있는 방법에 대해 모색하는 원가관리 및 원가절감방법에 대해 이해할 수 있다.

8) 구매 관리, 저장관리, 재고관리

합리적인 구매 관리를 위해서는 적정 재고상태를 유지하는 재고관리와의 연관성에 대해 알 수 있다. 효율적인 재고관리, 부패방지를 위한 저장관리의 목적과 분류저장원칙, 선입선출(First in First out)원칙에 대해 알 수 있다.

9) 품질관리, 손익계산서, 점포개발계획

소비자만족을 위한 품질관리의 개념, 손익계산서 개념, 상권분석요령에 대해 알 수 있다.

10) 직접원가를 기준으로 한 가격결정, 경쟁가격결정, 총비용에 이익을 합친 가격책정, 마켓리더 가격결정 등 가격결정 방법에 대해 알 수 있다. 경영전략으로서 계절특수이용, 고정고객유도등에 대해 알 수 있고, 판매기법으로서 시간대별, 요일별 할인제도, 구전활용, 지역특산물이용 등에 대해 알 수 있다.

11) 유능한 직원채용, 베이커리의 비전, 소통을 통한 갈등처리 등의 종업원 관리방법과 단골고객확보 방법, 계산시 매뉴얼, 클레임처리 방법, 손님이 없을 경우 해야 할 일에 대한 매뉴얼 등에 대한 교육을 알 수 있다.

12) 사업영역을 나눠주고 로열티를 받는 구조와 유사한 체인사업의 일종인 프랜차이즈의 개념에 대해서 알 수 있다.

-토론 :

1)각 차별로 조를 짜서 ppt 발표를 진행하고, 발표한 내용을 토대로 질의응답과 토론의 시간을 가질 수 있다.

-특강 :

1)개인베이커리를 운영하고 있는 파티시어를 초청하여 창업 시 필요한 구비 서류와 애로사항, 주의 사항, 상권분석 시 필요한 노하우 및 유의사항, 메뉴개발, 마케팅 노하우, 창업초기 마케팅노하우를 습득할 수 있다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차

- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 과제물(출제 3주차, 주제 : 본인이 베이커리를 창업했을 경우 창업 환경 검토 등 사업계획서를 작성해보시오. 기한 : 7주차 전까지, 배점 : 10점)

수시평가(출제 12주차, 문제유형 : 단답형 5문제, 배점 : 5점)

- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)

- 2016년 8월 학위예정자 수강 가능

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)
