

학습과정의 수업계획서

1. 강의개요							
학습과목명	식당경영론	학점	3	교·강사명	이상희 외5명	교·강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>식사는 인간의 생활 중 가장 기본적이면서도 중요한 행위로, 바쁜 현대인들의 외식 의존 비중이 커지면서 외식시장은 꾸준히 성장하고 있다. 식당을 경영한다는 것은 단순히 음식을 만들어 판매하는 개념을 넘어 작은 기업을 경영하는 개념으로 발전하고 있으며, 이에 장기적인 안목과 끊임없는 연구 개발이 필요하다. 본 교과목에서는 식당 창업을 준비하는데 필요한 과정에서부터 인테리어와 주방설계, 서비스매너, 메뉴개발 및 원가 관리, 고객응대 방법과 마케팅전략, 고객만족과 불평처리, 지식정보 시스템의 활용방안 등 실제로 식당을 경영하는데 필요한 전반적인 부분을 다루어 해당 분야로 진출 시 업무를 이해하고 빠르게 적응할 수 있는 실무형 인재를 양성하는 것을 목표로 한다.</p> <p>첫째, 새로운 점포를 개점하기 위한 점포 설계, 입지 선정 및 상권 분석 및 개점 전략을 수립할 수 있다. 둘째, 주방 관리 및 식재료 관리를 할 수 있다. 셋째, 메뉴 개발과 원가 관리를 할 수 있다. 넷째, 서비스 매너를 숙지하고 실행할 수 있다. 다섯째, 사업계획서를 작성할 수 있다. 여섯째, 매출 관리를 이해하고 매출 증대를 위한 전략을 수립할 수 있다. 일곱째, 고객의 불평을 처리하고 고객만족을 위한 전략을 수립·이행할 수 있다. 여덟째, 지식정보 시스템을 식당경영에 활용하여 효율적으로 운영할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 식당경영론 / 윤수선·배현수·박인수·이흥구 / 백산출판사 / 2015							
부 교 재 : 성공하는 식당에는 이유가 있다 / 김영갑·박노진 / 교문사 / 2016							
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:식당경영에 대한 전반적인 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -식당의 유래와 종류를 설명할 수 있다 -프랜차이즈식당 선정 시 고려사항을 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -식당의 정의와 유래, 운영방식·메뉴·서비스 방식·경영방식에 의한 식당의 분류, 프랜차이즈식당 선정 시 고려사항에 대해 학습한다 					교과목 소개 평가방법 및 과제, 수시평가 소개	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:주방 및 식재료 위생 관리 I ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -식재료의 규격과 관리 기준을 이해할 수 있다. -식재료 검수 시 유의사항과 반품규정, 식품별 검수방법을 숙지한다. -식재료 별 저장방법과 출고관리방법을 설명할 수 있다. -주방의 위생과 개인위생의 유의사항을 설명할 수 있다. -기물 관리 및 주방시설 관리방법을 숙지한다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> 식재료의 규격과 관리 기준,식재료 구입 및 검수방법, 식재료 별 저장 및 출고 관리, 주방의 위생 및 관리에 대해 학습한다 					강의 및 토론	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:주방 및 식재료 위생 관리 II ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -보관시설 및 설비 관리에 대해 설명할 수 있다 -기물 및 식기 관리 방법에 대해 설명할 수 있다 -HACCP의 개념과 중요성에 대해 설명할 수 있다 -안전사고 유형과 대처방법에 대해 설명할 수 있다 -주방의 전기, 가스, 상·하수도, 조명, 색채의 의의와 관리방법에 대해 설명할 수 있다 					강의 및 토론	

	<ul style="list-style-type: none"> ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -보관시설 및 설비 관리, 기물 및 식기 관리 방법 -식품의 위해요소분석과 중요관리점(HACCP)의 필요성과 현황 -안전사고 유형과 대처방법 -주방의 에너지와 설비 관리에 대해 학습한다 	
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:서비스 기본 매너 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -서비스 종사원의 매너를 숙지하고 이행할 수 있다 -종사원의 마음가짐, 해야 할 것과 하지 말아야 할 것을 설명할 수 있다 -용모 및 복장을 어떻게 갖추어야 하는지 설명할 수 있다 -서비스 종사원의 올바른 자세 및 태도를 말할 수 있다 -대화예절과 인사예절을 갖출 수 있다 -전화응대 용어를 적절히 사용할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -종사원의 마음가짐, 올바른 용모와 복장의 기준, 자세 와 태도, 고객 응대 시 대화예절과 인사예절, 전화응 대 방법과 용어에 대하여 학습한다 	수시평가 강의 및 토론
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:서비스 매뉴얼 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -서비스 매뉴얼의 목표와 특성을 설명할 수 있다 -서비스 매뉴얼의 활용방안을 수립할 수 있다 -메뉴의 개발과 관리 전략을 설명할 수 있다 -조리매뉴얼 작성 방법을 설명할 수 있다 -원가산출하고 가격에 반영할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -서비스매뉴얼의 목표와 특성, -서비스 매뉴얼의 활용방안 -메뉴의 개발 및 관리 전략, 조리매뉴얼 작성 방법 -원가 산출에 대하여 학습한다 	과제 공지: 식당경영 성공사례, 혹은 실패사례를 선정하고 조사하여 발표 (PPT 파일-10점) -발표는 중간고사 이후 발표일정에 맞추어 주당 다섯 명씩 발 표 (발표시간 10분 내 외)
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:식당경영 점포 설계 I ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -점포설계의 기본요소를 설명할 수 있다 -번성하는 점포의 조건을 설명할 수 있다 -실내디자인 계획에 고려해야하는 점을 말할 수 있다 -영업부분, 조리부분, 관리부분등 공간구성에 대하여 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -점포설계의 기본요소, 기능적인 오퍼레이션 만들기 -실내디자인과 외관 설계, 공간구성에 대하여 학습한다 	강의 및 토론
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:식당경영 점포 설계 II ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -효율적인 점포 설계와 공간 구성을 할 수 있다. -분위기의 정의와 중요성을 설명할 수 있다 -식당 컨셉에 맞는 분위기 설계 조건을 설명할 수 있다 -주방의 배치형태별 특징에 대해 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -분위기의 정의와 중요성 -분위기 디자인 고려사항 -주방 배치형태별 특징에 대해 학습하고 점포 설계와 공간구성에 대한 다양한 사례를 들어 이해를 돕는다 	강의 및 토론
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	●강의주제:식당경영 시 고려사항	강의 및 토론

	<ul style="list-style-type: none"> ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -업종 선정 시 고려사항에 대해 설명할 수 있다 -아이템 선정 시 고려사항에 대해 설명할 수 있다 -입지조사의 목적과 입지 종류에 대해 설명할 수 있다 -상권의 정의와 특징을 파악하여 상권분석을 할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -업종선정, 아이템 선정, 입지선정을 위한 입지종류 -상권의 정의와 형태 및 특징, 상권분석 기술에 대하여 학습한다 	과제발표
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:판매촉진에 대한 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -마케팅의 정의와 필요성을 설명할 수 있다 -다양한 마케팅 유형과 사례를 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -판매촉진에 대한 개념 및 마케팅의 종류 -마케팅 유형별 사례 -새로운 레스토랑 마케팅 트렌드에 대하여 학습하고 해외 유명 레스토랑의 마케팅 현황을 알아본다 	강의 및 토론 과제발표
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:식당경영의 개점 전략 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -가격결정에 미치는 사회적 요소를 설명할 수 있다 -가격결정의 형태와 전략에 대해 말할 수 있다 -메뉴분석의 의의와 메뉴 엔지니어링에 대해 설명할 수 있다 -예상매출액과 손익분기점을 계산할 수 있다 -사업계획서를 작성할 수 있다 -사업계획을 세울 때 체크해야할 사항을 설명할 수 있다 -점장의 역할에 대해 설명할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -가격결정의 형태와 전략, 메뉴분석의 의의, -메뉴엔지니어링, 메뉴 분석 -예상매출액과 손익분기점 계산, 사업계획서 작성법, -점포 오픈 준비와 점장의 역할에 대해 학습한다 	강의 및 토론 과제발표
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:식당경영 매출 증대 방안 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -매출 증대의 필요성을 설명할 수 있다 -매출 증대 방안을 기획하고 홍보 판촉 전략을 수립할 수 있다 -POP의 중요성을 인식하고 활용할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -매출 증대의 필요성, 매출 증대 과정, 홍보 판촉 전략 -POP의 중요성과 활용 방안에 대하여 학습하고 사례를 통해 이해를 돕는다 	강의 및 토론 과제발표
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:고객만족과 불평처리 등 식당경영 포인트 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -고객만족의 정의와 개념에 대해 설명할 수 있다 -고객의 불평처리 요령과 단계에 대해 설명할 수 있다 -객단가 강화 전략을 수립할 수 있다 -장기 경영계획을 작성할 수 있다 ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -고객만족의 정의와 개념 -고객만족 측정이론 -고객 불평처리 요령, 고객 불평처리의 절차와 내용, -객단가 강화를 위한 다양한 전략 -장기 경영계획의 개념 및 작성 방법, 중기 경영계획에 대하여 학습한다 	강의 및 토론 과제발표
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:식당경영 지식정보 시스템 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -POS시스템의 정의와 개념, 편리성과 특징을 설명할 수 있다 	강의 및 토론 과제발표

	-POS시스템의 활용방법을 설명할 수 있다 -ERP시스템의 개념·특징·기능에 대해 설명할 수 있다 -CRM시스템의 특징 및 기능에 대해 설명할 수 있다 -SCM시스템의 특징 및 기능에 대해 설명할 수 있다 -지식정보시스템의 효율적 도입 및 활용방안을 수립할 수 있다 ●강의세부내용: -POS시스템, ERP시스템, CRM시스템, SCM시스템의 특징과 기능을 이해하고 효율적 도입 및 활용방안을 수립한다						
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법	식당경영에 대한 전반적인 이해를 비롯하여 식재료의 검수와 관리, 주방 위생 및 시설 관리, 안전사고 및 에너지 관리, 서비스 종사원의 기본 매너, 메뉴얼 개발 및 활용, 점포 설계 및 공간 구성, 업종선정 및 입지조사 등의 개점 전략, 매출 관리 및 증대 방안, 고객만족과 불평처리, 지식정보 시스템 등 식당경영의 자세한 업무 내용을 이론적으로 확립하고 이에 관련된 사진, 동영상 자료를 통하여 학습자의 이해를 돕고 현장감을 전달한다. 식당 경영 시 발생하는 다양한 사례와 문제점에 대해 조별 토론을 통하여 참여율을 높이고 발표력을 향상시킨다.						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항	- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차 - 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 4주차, 5주차 - 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간) - 2017년 8월 학위예정자 수강 가능						
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()						