

수업계획서

1.

학습과정명	외식산업론	학점	3학점	교강사명	/박병길/최승순
수강대상	호텔제과제빵 전공자	강의시간	3시간	교강사 전화번호	
		강 의 실	1~11강의실	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

외식산업에서 성공하기 위해서는 미래사회의 사회변화 추이를 예측하고 철저히 준비해야 한다. 때문에 현재 세계와 한국 내 외식산업의 현황에 대한 분석과 전망에 대한 공부를 통해서 사회변화를 예측할 수 있는 능력을 기를 수 있다. 외식산업이 성장하게 된 배경으로 경제적 요인, 핵가족화 등의 사회 여건의 변화, 서구적 식생활 패턴, 문화적 차원에서 음식을 이해하는 사회분위기가 있음을 이해할 수 있으며, 외식산업의 분류로서 표준산업분류와 식품접객업 영업에 의한 분류에 대해 알 수 있다. 또한 외식산업의 특징 중 하나인 소비변화로써 편의와 간편성추구, 차별화와 다양화 추구, Grazing화, 자연미를 추구하는 복고주의, 이국적 취향, 건강과 안정성 추구적 성향에 대해 이해할 수 있다. 성공적인 외식산업을 위한 필요한 직원교육, 식자재 관리요령, 위생관리, 메뉴개발기법, 상관조사 기법, 외식산업 창업계획서, 프랜차이즈 운영전략, 판매촉진 전략 등에 관해 학습하여 외식산업이라는 커다란 관점에서 사회를 이해할 수 있다. 이러한 외식산업론 수업을 통해 외식산업을 이해하고 미래를 예측하여 경쟁력 있는 외식산업의 전문가가 될 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	New 외식산업실무론 / 강병남 외 7인 / 지구문화사 / 2014
부교재	-

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	<p>강의주제: 외식산업이란</p> <p>강의목표: 현대사회 외식산업의 개념, 트렌드, 소비자의 의식변화를 읽을 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 가정 내 식생활과 가정 외 식생활로 인간의 식생활을 구분하고, 이 중 가정 외 식생활을 외식으로 정의한다. 심신을 회복한다는 의미의 'Restaurant' 의 정의와 광의의 외식산업이라 함은 '가정 밖에서 불특정 다수를 대상으로 이루어지는 상업적인 식생활 전체를 총칭한다' 라고 정의한다. 소비자의 식생활 패턴이 편의지향, 맛 지향, 건강지향이 중심축을 이룸을 알 수 있다. 상품주체는 요리이지만, 인적서비스, 물적서비스, 분위기, 편의성, 가치 등 토털 서비스를 제공하는 산업임을 이해할 수 있다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 2 주	<p>강의주제: 외식산업의 발전배경과 특징</p> <p>강의목표: 외식산업의 성장 요인분석과 외식산업의 특징을 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 국내외식산업의 성장요인으로서 첫째, 국민소득의 증가라는 경제적 요인과 맞벌이부부 증가, 둘째, 핵가족화 등의 사회적 여건의 변화, 셋째, 패스트푸드 증가라는 문화적 요인, 넷째, 주방시스템의 자동화에 따른 원가절감, 다섯째, 식당이 더 이상 식욕을 채우는 곳이 아닌 문화적 욕구를 충족시키는 장소가 됨. 외식산업의 특징으로 첫째, 입지사업이다. 입지는 사업의 성패를 좌우할 만큼 중요 요소이다. 둘째, 노동집약적이면서 고도의 숙련도를 필요로 하는 인재 사업이다. 셋째, 표준화, 단순화, 전문화가 필요한 매뉴얼 사업이다. 넷째, 프랜차이즈 사업이다. 다섯째, 종합예술성 첨단사업이다. <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 3 주	<p>강의주제: 외식산업의 분류와 트렌드</p> <p>강의목표: 외식산업의 분류, 식품 접객업으로서의 영업의 종류, 업종과 업태의 개념, 전체 시장규모의 추이 대해서 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <ol style="list-style-type: none"> 외식산업의 분류로서 표준산업분류(식당업, 주점업, 다과점업(제과점업은 여기에 속한다))와 식품접객업 영업에 의한 분류(음식업 영업,주점영업)에대해 알 수 있다. 	<p>과제물 출제</p> <p>주제 : 성공한 베이커리를 방문해서 성공요인을 외식산업적 관점으로 분석해서 자신의 의견을 작성하시오.</p> <p>기한 : 7주차 전까지</p>

	<p>2. 접객업 영업의 종류로서 음식업 영업에는 휴게음식점 영업과 일반음식점 영업이 있고, 주점 영업에는 단란주점 영업과 유흥주점 영업이 있다.</p> <p>3. 업종으로 분류되는 한식, 양식, 중식, 일식등의 대분류와 한 개의 업종이 세분화된 패스트 푸드, 패밀리 레스토랑, 패밀리 다이닝 레스토랑, 디너 하우스 등으로 구분되는 업체에 대해서 알 수 있다.</p> <p>4. 전체 시장규모의 추이와 소비자 외식 횟수추이와 외식시 지출 금액 등의 외식비 지출의 실태 등에 대해서 알 수 있다.</p> <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	배점 : 10점
제 4 주	<p>강의주제: 외식산업의 전망</p> <p>강의목표: 21세기 세계 외식산업의 변화, 우리나라 외식산업의 전망, 외식산업의 소비변화를 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <p>1. 여성의 사회참여로 인해 가정 내 식사 비중이 낮아지면서, 외식비중이 증가하고 있음을 알 수 있다.</p> <p>2. 무공해 자연 음식 등 건강한 음식에 대한 선호도가 증가하고 있다. 광우병, GMO 등 식품의 안전성에 대한 위기와 이에 맞선 로컬푸드의 등장에 대해서 알 수 있다.</p> <p>3. 우리나라 외식산업은 대형 체인점의 시장점유율의 증가, 다른 산업의 외식업계 참여의 본격화, 음식점 출점전략의 변화, 일하는 사람의 의식변화 등에 대해 알 수 있다.</p> <p>4. 외식산업의 소비변화로써 간편하고 편리하면서도 안전하고 위생적이고 품질 식품을 원한다. 이색적이면서 독특한 음식의 추구, 원할 때마다 소량의 음식을 일하면서나 걸어가면서 먹는 그레이징화(grazing)현상에 대해서 알 수 있다.</p> <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 5 주	<p>강의주제: 외식산업의 인허가 사항과 실제</p> <p>강의목표: 창업의 기본절차와 창업에서 단계별 검토 내용에 대해서 이해하고 외식산업에서 점장의 역할과 의무에 대해 알 수 있고, 레스토랑 고객의 기본적인 욕구에 대해 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <p>1. 본인이 즐기면서 잘 할 수 있는 분야를 선택하는 창업자의 적성검사, 투자규모의 결정, 어떤제품을 팔것인가에 대한 아이템검색, 사업타당성 분석, 사업계획서 작성, 점포레이아웃설계, 인테리어 디자인 등 창업별 단계에 대해서 구체적으로 알 수 있다.</p> <p>2. 영업허가 신청시 필요한 서류인 신청서, 교육필증, 건강진단증, 신원증명서, 건축물 관리대장 등본, 도시계획확인원, 점포평면도 등에 대해서 알 수 있다.</p> <p>3. QSC(Quality, Service, Cleanliness)의 철지, 맛과 즐거움의 창조, 지역사회에 대한 공헌 등 경영이념에 대해서 이해한다.</p> <p>4. 점장이 해야 할 종업원교육의 과정인 견습, 시킨다. 혼자서 하게한다. 확인, 다음으로 진행한다. 또 확인, 평가 사정 등의 교육과정에 대해 이해한다.</p> <p>5. 점장이 해야 할 점포관리(설비와 기기관리, 위생관리, 방화방재관리)와 상품관리(스피드, 맛의 균일성, 구체적인 맛의 품질)에 대해서 이해할 수 있다.</p> <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 6 주	<p>강의주제: 식자재 관리 요령</p> <p>강의목표: 조리의 기본 조리법, 식품의 저장에 관련된 지식 대해서 이해할 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <p>1. 습식 조리법으로서 blanching, poaching, boiling, simmering에 대해서 알 수 있고, 기름을 사용한 조리법으로서 saute, deep frying와 직접 열을 사용한 broiling, grilling, grating, roasting 에 대해서 알 수 있다.</p> <p>2. 식품저장목적과 부패성에 따른 부패성식품과 준부패성식품으로 구분할 수 있다.</p> <p>3. 저장방법을 낙농식품, 신선야채, 신선과일, 냉동과실과 냉동야채, 냉동육류, 냉동어패류, 냉동케이크와 냉동빵, 캔류와 건조식품 등으로 구분해서 각 제품군별로 알맞게 저장할 수 있다.</p> <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	

7 주	<p>강의주제: 식품저장관리, 상품관리, 원가관리 강의목표: 식품저장에 관한 지식을 습득할 수 있고, 상품관리와 원가관리를 할 수 있다. 강의세부내용: 1. 상품을 수령시 체크해야할 품질기준 등에 대한 사항을 알 수 있다. 2. 냉동식품을 보관하는 최적의 온도와 냉동식품의 해동법에 대해서 알 수 있다. 냉동식품의 장점과 결점에 대해서 이해할 수 있다. 3.수령된 야채 취급법, 육류 취급법, 빵 취급법에 대해서 알 수 있다. 4. 상품관리에 필요한 맛의 조건들에 대해서 이해할 수 있고, 식재료에 대한 이해와 고객의 의견을 반영하여 상품을 관리하는 방법에 대해서 알 수 있다. 5. 원가관리의 중요성에 대해서 이해할 수 있고, 원가가 높아지는 원인에 대해서 이해하고, 대처하는 방법에 대해서 알 수 있다. 수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>강의주제: 위생관리 강의목표: 위생관리를 철저히 하는 것은 건강한 음식을 만들어 고객에게 신뢰는 받을 수 있는 첫 걸음이기때 위생관리를 위한 긴급대책, 기구와 식기의 위생관리 방법에 대해서 알 수 있다. 강의세부내용: 1. 감염병과 식중독의 종류와 분류를 알 수 있고, 식중독으로 인해 점포에 미치는 악영향에 대해서 경각심을 일깨울 수 있다. 2. 식기 취급에 대한 세정, 살균, 교차오염방지, 실내방치금지 등에 대해서 알 수 있다. 3. 손의 위생을 위한 손세척 방법과 세척시 체크 포인트에 대해서 알 수 있다. 4. 냉장고 위생관리와 냉동고 위생관리방법과 식중독시 고개대응 매뉴얼에 대해서 알 수 있다. 수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제10 주	<p>강의주제: 외식산업 메뉴개발 기법 강의목표: 메뉴개발의 방법 및 실제에 대해서 알 수 있다. 강의세부내용: 1. 어떤 고객을 상대로 할 것인가, 객단가는 얼마로 할 것인가 등을 기준으로 메뉴 개발계획을 짤 수 있다. 2. 상품개발을 위해 식재료의 품질과 맛에 대한 이해가 중요함을 이해할 수 있다. 3. 주방동선을 고려한 상품을 만들어야함을 이해할 수 있다. 한가지의 조리도구가 아닌 조리도구별로 메뉴를 개발하여 서비스 속도를 빠르게 할 수 있다. 수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제11 주	<p>강의주제: 외식산업의 상권조사 기법 강의목표: 상권조사의 목적 및 방법과 입지 및 상권조사결과 종합의견에 대해서 알 수 있다. 강의세부내용: 1. 반경 300m 내외의 주변관찰 조사, 경쟁점포 상가 조사, 잠재고객의 동선파악, 관공서 정보수집 등 상권조사 방법에 대해서 알 수 있다. 2. 입지환경조사를 위한 교통지리, 통행동선, 시계성, 접근성 등에 대해서 이해할 수 있다. 3. 상권조사에는 기회요인과 위험요인이 동시에 존재하고 기회요인이 많을수록 좋은 입지조건임을 알 수 있다. 수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제12 주	<p>강의주제: 외식점포 근무수칙과 서비스요령 강의목표: 외식산업에 근무하는 사람으로서의 철학과 자부심에 대해서 알 수 있고, 고객서비스 언어에 대해 알 수 있다. 강의세부내용: 1. 외식산업에 근무하는 이로서의 철학과 프로의식, 자부심, 위생관념, 고객을 위한 서비스정신에 대해서 알 수 있다. 2. 고객에 대한 서비스를 위한 기본적인 서비스 언어에 대해서 알 수 있다. 3. 현금출납원 유의사항, 상품이 잘못 제공된 경우와 이물질이 혼입되었</p>	<p>수시평가 실시 문제유형 : 단답형 5문제 배점 : 5점</p>

	<p>때 서비스방법에 대해서 알 수 있다.</p> <p>4. 인사예절 체크리스트를 알 수 있다. 전화응대 요령에 대해서 알 수 있다.</p> <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제13 주	<p>강의주제: 외식업 창업계획서</p> <p>강의세부내용: 입지조사, 상권설정과 잠재적 대상예측과 가게 기본 콘셉트의 중요성, 시간대별 차별화전략, 매상계획, 판매촉진계획에 대해서 알 수 있다.</p> <p>1. 점포 콘셉트와 구체적인 상품콘셉트의 중요성을 인지하고, 계획할 수 있다. 시간대별 객단가의 차별화 전략을 짤 수 있다.</p> <p>2. 메뉴가격결정과 서비스방법, 원재료 조달방법, 식기선정 등 상품에 관련된 계획을 짤 수 있다.</p> <p>3. 간판, 전단지, 포스터, 신문 등을 사용한 판매촉진과 서비스 권, 할인권, 시식권 등의 판매촉진방법 등을 계획할 수 있다.</p> <p>수업방법: 강의, 질의, 응답</p>	
제14 주	<p>강의주제: 외식업소의 점포구성과 주방설계, 외식프랜차이즈 운영전략</p> <p>강의목표: 외식업소의 실내디자인, 공간구성, 동선계획, 실내디자인의 주된 요소 등에 대해 알 수 있다. 외식프랜차이즈 운영전략에 대해 알 수 있다.</p> <p>강의세부내용:</p> <p>1. 건물외관, 식사 공간, 계산대, 화장실의 공간구성과 주방의 내부마감재, 주방 벽 소재, 주방조명, 주방환기장치에 대한 공간구성에 대해 알 수 있다.</p> <p>2. 손님의 동선과 서비스와 관리부문의 동선에 대한 계획이 필요하고, 실내디자인을 위한 가구계획, 좌석배치, 조명계획, 색채계획에 대해서 알 수 있다.</p> <p>3. 프랜차이즈 시스템을 이해하고, 체인본사가 하는 일과 프랜차이즈 선택시 유의사항, 프랜차이즈 시스템의 효과 등에 대해서 알 수 있다.</p> <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) 소비자의 식생활 패턴이 편의지향, 맛 지향, 건강지향이 중심축을 이룸을 알 수 있다.
- 2) 외식산업이 성장하게 된 배경으로 경제적 요인, 핵가족화 등의 사회 여건의 변화, 서구적 식생활 패턴, 문화적 차원에서 음식을 이해하는 사회분위기가 있음을 이해할 수 있다.
- 3) 외식산업의 소비변화로써 편의와 간편성추구, 차별화와 다양화 추구, Grazing화(기존 식사패턴을 무시하고, 소량의 음식을 원할 때마다 소량씩 맛보는 것), 자연미를 추구하는 복고주의, 이국적 취향, 건강과 안정성 추구적 성향에 대해 이해할 수 있다.
- 4) 본인이 즐기면서 잘 할 수 있는 분야를 선택하는 창업자의 적성검사, 투자규모의 결정, 어떤 제품을 팔 것인가에 대한 아이템 검색, 사업타당성 분석, 사업계획서 작성, 점포레이아웃설계, 인테리어 디자인 등 창업별 단계에 대해서 구체적으로 알 수 있다.
- 5) QSC(Quality, Service, Cleanliness)의 철저, 맛과 즐거움의 창조, 지역사회에 대한 공헌 등 경영이념에 대해서 이해한다.
- 6) 주방장은 위생관리, 원가관리, 품질관리, 고객만족, 기기관리, 종업원교육 등의 직무내용을 숙지하도록 교육할 필요가 있음을 알 수 있다.
- 7) 습식 조리법으로서 blanching, poaching, boiling, simmering에 대해서 알 수 있고, 기름을 사용한 조리법으로서 saute, deep frying와 직접열을 사용한 broiling, grilling, grating, roasting 에 대해서 알 수 있다.
- 8) 원가관리의 중요성에 대해서 이해할 수 있고, 원가가 높아지는 원인에 대해서 이해하고, 대처하는 방법에 대해서 알 수 있다.
- 9) 위생관리를 철저히 하는 것은 건강한 음식을 만들어 고객에게 신뢰는 받을 수 있는 첫 걸음이기때 위생관리를 위한 긴급대책, 기구와 식기의 위생관리 방법에 대해서 알 수 있다.
- 10) 감염병과 식중독의 종류와 분류를 알 수 있고, 식중독으로 인해 점포에 미치는 악영향에 대해서 경각심을 일깨울 수 있다.

-
- 11) 고객을 상대로 할 것인가, 객단가는 얼마로 할 것인가 등을 기준으로 메뉴 개발계획을 짤 수 있다.
 - 12) 반경 300m 내외의 주변관찰 조사, 경쟁점포 상가 조사, 잠재고객의 동선파악, 관공서 정보수집 등 상권조사 방법에 대해서 알 수 있다.
 - 13) 외식산업에 근무하는 이로서의 철학과 프로의식, 자부심, 위생관념, 고객을 위한 서비스정신에 대해서 알 수 있다.
 - 14) 점포 콘셉트와 구체적인 상품콘셉트의 중요성을 인지하고, 계획할 수 있다. 시간대별 객단가의 차별화 전략을 짤 수 있다.
 - 15) 건물외관, 식사 공간, 계산대, 화장실의 공간구성과 주방의 내부마감재, 주방 벽 소재, 주방조명, 주방환기장치에 대한 공간구성에 대해 알 수 있다.
 - 16) 손님 동선과 서비스와 관리부분의 동선에 대한 계획이 필요하고, 실내디자인을 위한 가구계획, 좌석배치, 조명계획, 색채계획에 대해서 알 수 있다.
 - 17) 프랜차이즈 시스템을 이해하고, 체인본사가 하는 일과 프랜차이즈 선택시 유의사항, 프랜차이즈 시스템의 효과 등에 대해서 알 수 있다.

-토론 :

- 1) 각 주차별로 조를 짜서 ppt 발표를 시키고, 발표한 내용을 토대로 질의응답과 토론의 시간을 가질 수 있다

-특강 :

- 1) 외식산업 전문가를 초빙하여 특강을 진행하여 외식산업의 전망과 변화를 이해하고 성공하는 창업자들의 사업계획, 점포운영, 마케팅노하우를 습득할 수 있다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 과제물(출제 3주차, 주제 : 성공한 베이커리를 방문해서 성공요인을 외식산업적 관점으로 분석해서 자신의 의견을 작성하시오. 기한 : 7주차 전까지, 배점 : 10점)
수시평가(12주차에 실시, 문제유형 : 단답형 5문제, 배점 : 5점)
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)
- 2018년 8월 학위예정자 수강 가능

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)
