

학습과정의 수업계획서

1. 강의개요						
학습과목명	호텔케이터링	학점	3	교·강사명	최영환 외5명	교·강사 전화번호
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실	수강대상	관광경영	E-mail
2. 교과목 학습목표						
<p>치열한 외식산업의 경쟁 속에서 호텔기업의 연회장(Banquet)에서는 각종 리셉션 파티, 컨벤션, 테마 & 가든파티, 웨딩 파티 등의 다양한 연회케이터링 관련 상품을 전략적으로 영업을 활성화하는 실정이다. 호텔연회 케이터링은 호텔식음료 상품의 대량생산 및 대량판매와 관련하여, 다품종 소량판매가 아닌, 획일화 된 고객메뉴의 대량판매가 가능한 식음료 수익의 원천이라 할 수 있다.</p> <p>따라서, 호텔 연회 케이터링 분야 전반에 걸친 식음료의 구매, 검수, 저장, 생산, 각 연회장(Function room)의 서비스관리, 컨벤션과 대형 연회 등 식음료와 관련한 전반적인 연회관리 등에 대해 학습하여 호텔연회 케이터링 산업에 대한 전반적인 이해와 호텔연회 케이터링 조직의 직무, 호텔의 케이터링 시장 분석, 호텔연회 케이터링의 마케팅, 식사연회, 음료연회, 출장연회, 연회 기획관리, 연회조직의 종사원 관리, 기물 및 재산관리, 재무 관리, 등 학습을 통해 호텔연회 케이터링 영업부문 활성화 방안을 모색하고 응용능력을 배양한다. 또한, 호텔연회 케이터링 종사원으로서의 자질을 보유하고 전문성을 겸비한 호텔연회 케이터링 실무 전문 인력을 양성한다.</p>						
3. 교재 및 참고문헌						
주 교 재 : 호텔연회기획관리 / 원유석 / 백산출판사 / 2014						
부 교 재 : On-Premise catering(케이터링) / 김정국 유정림 역 / 백산출판사 / 2008						
참고문헌 : Splaver , B.(1991). <i>Successful Catering</i> . 3rd edition, John Wiley and Sons Inc. Canada.						
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:호텔연회 케이터링의 개념 ●강의목표:호텔연회 케이터링의 개요와 상품의 특성을 이해하고 중요성을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -호텔연회의 기원과 정의 -연회케이터링 상품의 특성 -연회상품의 중요성에 대한 내용을 학습한다. 					교과목소개 및 과제·수시평가 소개 강의, 토론
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제:호텔연회 케이터링의 분류와 종류 ●강의목표:호텔 내 구내케이터링(On-Premise catering)과 출장파티인 구외케이터링 (Off-Premise catering)의 분류에 대해 이해하고 각 연회행사의 분류와 행사종류에 대해 설명 할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -On-Premise catering, Off-Premise catering -연회기능별, 장소별, 목적별 분류와 연회행사 종류에 따른 연회기획을 고찰한다. 					강의 및 토론
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 호텔연회 케이터링 조직, 업무, 연회예약 ●강의목표: 호텔연회 케이터링 조직, 연회예약실의 업무, 연회판촉, 연회예약에 절차를 이해하고 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -호텔연회 케이터링 부서의 조직과 조직도에 따른 직무 -연회예약실 종사원의 예약업무 및 연회판촉종사원의 역할과 자세 및 업무 -연회예약 순서에 따른 절차에 대해 학습한다. 					강의 및 토론
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 호텔연회 케이터링 예약의 각종 양식 ●강의목표: 연회케이터링 예약전표, 동의서, 견적서, 계약서에 대해 이해하고 연회 행사 지시서(Event order)에 대해 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -연회행사 예약에 따른 예약전표의 요소와 연회 동의서, 제안서(견적서), 예약확정에 따른 연회행사 지시서에 포함되는 준비사항 등을 설명할 수 있다. 					강의 및 토론
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 호텔연회 케이터링 식사메뉴의 이해 ●강의목표: 연회 식사메뉴의 개념, 메뉴의 구성방식, 제품품목에 따른 파티별 메 					강의 및 토론

	<p>뉴에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -연회메뉴의 개념, 구성방식, 메뉴의 분류, -테이블서비스 메뉴, 셀프서비스 메뉴 -카테일 리셉션 및 티파티 메뉴에 대해 학습한다.</p>	
제 6 주	<p>●강의주제: 호텔연회 케이터링 메뉴계획과 음료메뉴의 이해</p> <p>●강의목표: 메뉴계획의 개념 과정, 가격결정, 음료서비스와 가격 책정에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -메뉴계획에 대한 전반적인 개념과 계획과정 -메뉴의 가격결정 방법 -연회케이터링 음료 종류와 서비스방법 및 음료가격관 리에 대하여 학습한다.</p>	강의 및 토론
제 7 주	<p>●강의주제: 호텔연회 케이터링 행사계획</p> <p>●강의목표: 호텔연회 케이터링 행사의 셋업(Arrange), 연회행사 사전준비, 행사진행, 사후관리에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -연회 케이터링 행사장 테이블 셋업 및 각종 테이블 기물 세팅, 전시 및 등록데스크 셋업 등의 사전준비 -출장연회 행사준비 및 행사진행, 사후관리 등에 대해 학습 한다.</p>	<p>호텔연회 케이터링 행사(컨벤션, 각종 파티, 출장파티)를 기획 후, 행사기획서 제출 (PPT 파일 15매 분량) 9주차부터 일정에 맞춰 주당 다섯 명씩 발표 (발표시간 10분 내외)</p>
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>●강의주제: 호텔연회 케이터링 서비스계획</p> <p>●강의목표: 호텔연회 케이터링 서비스관리, 서비스진행, 스탠딩서비스, 서비스종료 후, 유의사항 등에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -연회서비스 분류 -서비스 사전점검, 서비스 계획, 연회 서비스 진행, -스탠딩서비스, 서비스 유의사항 -연회종료 후, 서비스 체크사항 등을 학습한다.</p>	강의 및 토론, 과제발표
제10 주	<p>●강의주제: 호텔연회 케이터링 의전계획 및 필요장비와 집기</p> <p>●강의목표: 연회 케이터링 행사의 의전, 의전행사 준비 사항, 연회용 장비와 집기, 고객용 집기와 행사용 장비에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -연회 케이터링 행사의 의전 -주관과 후원의 의미 -공식 만찬준비를 위한 좌석배치도와 명패준비 -연회용 테이블과 의자 및 린넨 준비 -고객용 연회 식기용 집기, 행사장의 장비와 연출 장비에 대해 학습한다.</p>	수시퀴즈 평가(5점), 강의, 토론, 과제발표
제11 주	<p>●강의주제: 호텔연회 케이터링의 선택속성과 시장</p> <p>●강의목표: 호텔연회 케이터링 선택속성, 행사장소의 선택 속성, 각 행사 주최별 시장과 고객층에 대해 설명 할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -호텔연회 케이터링 고객선택과정, 영향요인, 구성요인, -행사장소의 선택속성을 이해하고 연회케이터링 시장의 행사별 시장의 구분을 학습한다.</p>	강의 및 토론, 과제발표
제12 주	<p>●강의주제: 호텔연회 케이터링 고객관리와 마케팅</p> <p>●강의목표: 호텔연회 케이터링 고객관리시스템, 연회정보 시스템, 고객관계관리(CRM)에 대해 설명할 수 있다.</p>	강의 및 토론, 과제발표

	<ul style="list-style-type: none"> ●강의세부내용: -연회케이atering 예약시스템의 개념과 업무기능, -연회행사장 립 계획과 인터넷서비스, -고객관계관리, 호텔연회 케이atering의 주요고객과 유형에 대해 학습한다. 		
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 호텔연회 케이atering 시장의 이해 ●강의목표: 호텔연회 케이atering의 주요고객과 고객유형, 연회 케이atering 시장의 분류에 대해 설명할 수 있다. ●강의세부내용: -기업회의, 협회회의, 정부회의 등 호텔연회 케이atering의 주요고객과 연회별 성격에 따른 각종 행사 유형 -각종 컨벤션 유형에 따른 행사의 분류에 대해 학습한다. 		강의 및 토론, 과제발표
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 호텔연회 케이atering 설비기획 ●강의목표: 연회장소 설비계획, 평면계획, 연회장 동선계획 연회 부대시설 설비계획에 대해 설명할 수 있다. ●강의세부내용: -연회장 시설계획, 법률적 규정, 단면계획과 평면계획, 연회장의 동선계획, 각종 설비계획에 대해 학습한다. 		강의 및 토론, 과제발표
제15 주	기 말 고 사		
5. 성적평가 방법			
중간고사	기말고사	수시평가	레포트
30 %	30 %	15 %	출결
			수업기여도
			합계
			비고
			100 %
6. 수업 진행 방법			
- 강의 : 호텔연회 케이atering의 개념, 케이atering의 분류와 종류, 호텔연회 케이atering 조직·업무·연회예약, 호텔연회 케이atering 예약의 각종 양식, 호텔연회 케이atering 식사메뉴의 이해, 호텔연회 케이atering 메뉴계획과 음료메뉴의 이해, 호텔연회 케이atering 행사계획, 호텔연회 케이atering 서비스계획, 호텔연회 케이atering 의전계획 및 필요장비와 집기, 호텔연회 케이atering의 선택속성과 시장, 호텔연회 케이atering 고객관리와 마케팅, 호텔연회 케이atering 시장의 이해, 호텔연회 케이atering 설비기획 등, 호텔연회 케이atering 전반에 대한 이론적 체계를 확립하고자 한다.			
- 토론 : 주차별 수업을 통해 컨벤션, 기업행사, 협회행사, 정부행사, 출장파티 행사, 만찬행사 기획의 성공사례와 실패사례 등의 조별 토의를 통해 학습효과를 배가시키고자 한다.			
- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답 및 효율적인 결론 도출			
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항			
- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차			
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 7주차, 10주차			
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)			
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()			