

<2016년도 2학기>

1. 강의개요							
학습과정명	레스토랑 운영실습	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강의실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 본 교과목은 레스토랑 운영 노하우를 기르기 위해 정규교과목의 이론과 실습교육을 보완할 수 있는 현장실습 능력을 길러 레스토랑 전반에 걸친 운영능력을 배양하고자 한다.</li> <li>- 외식식음료서비스 전문가과정 및 조리, 직원관리, 원가관리, 메뉴관리, 원가관리와 같은 레스토랑의 전반적인 노하우를 식당의 직전운영교육을 통해 목표를 완성 시킨다.</li> <li>- 레스토랑의 운영을 위한 이론 및 실습, 경영기법을 배움으로서 전문종사원 및 지배인을 양성하고 외식사업의 폭넓은 지식을 갖춘 전문인을 양성하는 데 목표를 둔다.</li> </ul>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔식음료경영론	저자	전용수 외 2인	출판사	백산출판사	출판년도	2014
부교재 (참고문헌)	호텔·외식산업 식음료관리론	저자	김진수	출판사	대왕사	출판년도	2009
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	1] 강의주제: 오리엔테이션			Beam Project		
	2	2] 강의목표: 외식산업의 미래와 전망					
	3	3] 강의세부내용: ① 외식산업의 환경변화					
	4	② 국내외식산업의 발전역사와 미래					
	5	③ 레스토랑 경영형태의 변화 4] 수업방법: 강의/질의응답					
제 2 주	1	1] 강의주제: 식음료의 이해			Beam Project		
	2	2] 강의목표: 식음료경영의 전반적인 이해					
	3	3] 강의세부내용: ① 식음료경영의 이해					
	4	② 식음료업장의 유형					
	5	③ 식음료부서 조직과 직무 4] 수업방법: 강의/질의응답					
제 3 주	1	1] 강의주제: 메뉴관리			Beam Project		
	2	2] 강의목표: 메뉴관리의 이해					
	3	3] 강의세부내용: ① 메뉴계획과 개발					
	4	② 메뉴디자인과 가격결정					
	5	③ 메뉴분석과 평가 4] 수업방법: 강의/질의응답					
제 4 주	1	1] 강의주제: 식자재관리			Beam Project *과제제출 : 국내외 유명레스토랑 성공사례 조사 및 분석		
	2	2] 강의목표: 식자재관리의 이해					
	3	3] 강의세부내용: ① 식자재 및 구매관리					
	4	② 검수와 저장관리					
	5	③ 출고와 재고관리 4] 수업방법: 강의/질의응답					
제 5 주	1	1] 강의주제: 위생안전과 주방관리			Beam Project		

	2	2] 강의목표: 레스토랑의 위생과 주방관리	
	3	3] 강의세부내용: ① 주방관리의 이해와 조직원 직무 및 역할	
	4	② 주방의 분류와 설계	
	5	③ 주방의 시설과 관리효과 ④ 위생과 안전관리	
		4] 수업방법: 강의/질의응답	
제 6 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 서비스	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 고객 전 서비스	
	3	3] 강의세부내용: ① 종사원의 자세	
	4	② 서비스 과정과 유형별 방법	
	5	③ 종류별 테이블세팅	
		4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 7 주	1		
	2		
	3	중간고사	
	4		
	5		
제 8 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 서비스	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 고객 중 서비스	
	3	3] 강의세부내용: ① 예약 및 안내	
	4	② 체어서비스 및 워터서비스와 주문받기	
	5	③ 와인서비스와 코스별 푸드서비스	
		4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 9 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 서비스	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 고객 후 서비스	
	3	3] 강의세부내용: ① 테이블 정리 및 리 세팅방법	
	4	② 고객기호 파악과 리스트 정리	
	5	③ 영업마감방법과 물품정리	
		4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 10 주	1	1] 강의주제: 음료서비스	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨, 와인, 와인글라스
	2	2] 강의목표: 와인서비스와 테이스팅 방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 와인오픈과 서비스	
	4	② 와인시음단계	
	5	③ 음식과 어울리는 와인추천방법	
		4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 11 주	1	1] 강의주제: 음료서비스	라운드테이블, 글라스웨어, 테이블클로스, 냅킨, 칵테일기자재, 칵테일글라스, 칵테일부재료
	2	2] 강의목표: 칵테일조주와 서비스방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 종류별 칵테일 조주	
	4	② 바 운용과 경영형태	
	5	③ 바 메뉴별 서비스 방법과 원가관리	
		4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 12 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 방문	현장학습 및 수시평가
	2	2] 강의목표: 현지 레스토랑 직접 롤플레이팅 수업	
	3	3] 강의세부내용: ① 미장플라스 및 영업준비	
	4	② 고객 서비스와 컴플레인 대처요령	
	5	③ 테이블 매너	
		4] 수업방법: 현장학습 및 수시평가	
제 13 주	1	1] 강의주제: 직원교육과 인사관리	Beam Project

	2	2] 강의목표: 교육훈련 과 인사관리	
	3	3] 강의세부내용: ① 서비스교육 훈련의 중요성	
	4	② 훈련결과 분석 및 보안	
	5	③ 내부고객과의 관계 ④ 채용 및 인사고과 와 승진	
	5	4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 14 주	1	1] 강의주제: 레스토랑 운영실습	라운드테이블, 실버웨어, 글라스웨어, 차이나웨어, 테이블클로스, 냅킨
	2	2] 강의목표: 레스토랑 행사진행	
	3	3] 강의세부내용: ① 컨셉 행사 설정 및 행사 기획	
	4	② 컨셉에 맞는 세팅 및 고객자석배치	
	5	③ 직원 배치 및 미장플라스 실시 ④ 롤플레이팅 행사 진행	
	5	4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제 15 주	1		기말고사
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	10%	20%	10%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)
- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 현장에서 사용하는 실습기자재를 사용하여 수업의 만족도와 이해도를 높임
- 직무응용능력 함양 : 실제상황에서 일어날 수 있는 다양한 사례에 롤플레이팅 방식수업을 진행하여 집중도를 높임
- 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임