

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	외식산업론	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강 의 실		수강대상	관광경영학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 외식산업의 이론과 함께 외식관련 자료와 통계, 경영형태 등 구체적인 학습을 통해 현재 상황과 비전에 대해서 제시함 - 외식산업의 현황과 문제점 및 트렌드 등 국내외 외식산업을 파악하고 외식산업의 분류, 특성, 구성요소 및 시장규모 등을 학습하는 것에 교육역량에 기준을 둠 - 본 교과목을 통하여 외식산업의 중요성 및 가치를 재인식하고 국내 외 시장변화, 경영전략, 미래성장성 등을 예측하여 직무수행능력을 수행 할 수 있는 외식전문인 양성에 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	현장실무 외식산업개론	저자	김윤태	출판사	대왕사	출판년도	2016
부교재(참고문헌)	외식산업경영론	저자	어윤선외	출판사	대왕사	출판년도	2012
4. 주차별 강의(실습·실기·실형) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실형) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 개념 - 강의목표: 외식산업의 이해 - 세부내용: 				주 pp. 17~62 부 pp. 19~31 -빔프로젝터	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 외식산업의 정의 - 외식산업의 환경변화 - 외식산업의 경영형태 - 외식산업의 특징 					
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 					
제 2 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 분류 - 강의목표: 외식산업의 다양성 이해 - 세부내용: 				주 pp.64~96 부 pp.35~42 -과제공지 : 외식기업의 성공 및 실패사례 조사	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 외식산업의 일반적 분류 - 한국외식산업의 분류 - 미국외식산업의 현황 - 일본외식산업의 분류 					
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 					
제 3 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업의 시장현황 - 강의목표: 외식산업의 시장성, 현황 등 - 세부내용: 				주 pp.98~164 부 pp.59~80 -빔프로젝터	
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 한국외식산업 시장현황 - 미국외식산업 시장현황 - 일본외식산업 시장현황 					
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 : 강의 및 질의/응답 					
제 4 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제: 외식산업시장의 발전전망 - 강의목표: 외식산업의 중장기 전망에 대해서 				주 pp.165~192 부 pp.37~53	

	2	- 세부내용: - 국내 외식산업시장의 성장배경	-빙프로젝터
	3	- 국내 외식산업의 당면과제 및 해결방안 - 미래 외식산업시장의 병화 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	- 강의주제: 외식산업의 글로벌화 전략 - 강의목표: 외식산업의 글로벌화에 대해서	주 pp. 193~228 주 pp.45~53 현장학습
	2	- 세부내용: - 글로벌화의 이해 - 국내외식산업의 해외진출 - 국내외식산업의 해외진출 발전방향	
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 6 주	1	- 강의주제: 외식산업의 경영관리전략 - 강의목표: 외식산업의 경영관리	주 pp.233~254 -빙프로젝터
	2	- 세부내용: - 기업의 환경변화 - 외식소비자의 트렌드변화	
	3	- 외식산업 경영전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 7 주	1	- 강의주제: 외식산업의 메뉴관리전략 - 강의목표: 외식산업의 메뉴	주 pp.255~274 -빙프로젝터 과제 제출
	2	- 세부내용: - 외식메뉴의 기능과 역할 - 외식메뉴의 변화	
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 8 주	1	중간고사	(필답고사:총30점) 객관식15점 단답식6점,서술식9점
	2		
	3		
제 9 주	1	- 강의주제: 외식산업의 서비스관리전략 - 강의목표: 외식산업의 서비스전략	주 pp.275~306 부 pp.59~80 -빙프로젝터
	2	- 세부내용: - 서비스의 이해 - 서비스의 분류 및 특성	
	3	- 서비스 경영전략 - 외식산업의 서비스전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	- 강의주제: 외식산업의 생산, 품질관리전략 - 강의목표: 외식산업의 생산과 품질관리	주 pp.255~334 부 pp. 123~148 -빙프로젝터 -수시평가 외식산업의 마케팅전략
	2	- 세부내용: - 외식산업의 수요예측 - 외식산업의 생산관리전략	
	3	- 외식산업의 품질관리전략 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1	- 강의주제: 외식산업의 마케팅전략 - 강의목표: 외식산업의 마케팅전략	주 pp.335~344 -빙프로젝터
	2	- 세부내용: - 마케팅 전략 - 외식산업의 마케팅 전략	
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 12 주	1	- 강의주제: 외식산업의 인적자원관리전략	주 pp.345~372

	2	- 강의목표: 외식산업의 인적자원관리 - 세부내용: - 인적자원관리 이해 - 외식인적자원관리의 접근법 - 교육, 훈련, 개발							
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답							
제 13 주	1	- 강의주제: 외식산업의 재무, 회계관리전략							
	2	- 강의목표: 외식산업의 재무, 회계 - 세부내용: - 외식기업의 재무관리 - 외식기업의 회계관리 - 외식기업의 원가관리							
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답							
제 14 주	1	- 강의주제: 외식산업의 시그템관리전략 - 강의목표: 외식산업의 시스템전략 - 세부내용: - 외식기업의 경영 시스템 - 외식산업의 푸드 서비스 시스템 - 외식기업의 위생관리 시스템 - 외식산업의 식자재 관리 시스템 - 외식 프랜차이즈 시스템 경영 - 프랜차이즈 레스토랑의 경영 - 외식기업의 정보관리 시스템 - 외식산업과 인터넷							
	2								
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답							
제 15 주	1								
	2		기말고사						
	3								(필답고사:총30점) 객관식15점 단답식6점, 서술식9점
5. 성적평가 방법									
중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	기타	합계	비고		
30 %	30 %	10 %	20 %	5 %	5 %	100 %			
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)									
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%									
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항									
- 강의오리엔테이션 : 외식산업론 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)									