결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요

학습과정명	외식산업창업및경영		학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실			수강대상	식품조리학	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

외식산업에 대한 개념이해와 외식경영에 대한 전문지식이 부족한 현실적인 문제를 해결하기 위해 외식산업의 기본적인 이론을 탐구하고 실무지식을 익힌다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	외식사업창업과경영	저자	나영선	출판사	백산	출판년도	2007
부교재(참고문헌)	외식산업현황과 창업실무메뉴얼	저자	신봉규 외	출판사	백산	출판년도	2014

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1 2 3	[1]강의주제: 우리나라 외식산업 발전과정 [2]강의목표: 외식산업의 개요와 발전과정을 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 외식산업의 개요 ㉯ 외식산업 소비변화와 전망 ㉰ 우리나라 외식산업 발전과정 및 현황 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답	• 강의교안 • 주 p.11 ~93 • 빔 프로젝트 • 강의계획서 배부
제 2 주	1 2 3	[1]강의주제: 업종별 외식산업 현황 [2]강의목표: 국내외 외식산업 현황을 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 업종별 외식산업 현황 ㉯ 해외 외식시장 현황 ㉰ 현황을 통한 트랜드 이해 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.94 ~198 • 빔 프로젝트 **[과제1차, 2차 제출]**
제 3 주	1 2 3	[1]강의주제: 창업자의 자세와 자가진단 [2]강의목표: 창업자로서 자세를 알아보고 진단해본다. [3]강의세부내용: ㉮ 창업자의 기본자세 ㉯ 성공지침 ㉰ 창업자 자가진단테스트 및 적성검사 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.199 ~210 • 빔 프로젝트
제 4 주	1 2 3	[1]강의주제: 상권입지의 조사분석 [2]강의목표: 상권입지 전략을 이해하고 분석한다. [3]강의세부내용: ㉮ 상권입지의 개요 및 상권조사와 분석방법 ㉯ 입지전략 및 경쟁분석 ㉰ 타깃 설정 및 투자수익성 분석 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.211 ~280 • 빔 프로젝트
제 5 주	1 2 3	[1]강의주제: 업종.업태 결정하기 [2]강의목표: 외식콘셉트를 수립하여 창업방향을 결정한다. [3]강의세부내용: ㉮ 외식콘셉트의 정의와 수립단계 ㉯ 업종.업태 결정시 유의사항 ㉰ 외식사업 창업지침 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.281 ~298 • 빔 프로젝트
제 6 주	1 2 3	[1]강의주제: 외식업 프랜차이즈 창업 [2]강의목표: 프랜차이즈 성공을 위한 요소를 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 가맹점의 성공요건 및 경영실태 ㉯ 가맹본부의 기능 및 선택 ㉰ 프랜차이즈 성공을 위한 요소 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.299 ~316 • 빔 프로젝트 **[과제1차.제출]** **외식창업 성공/실패 원인 조사**
제 7 주	1	[1]강의주제: 개업계획과 개업실무 [2]강의목표: 외식업 창업절차의 흐름을 이해한다. [3]강의세부내용:	• 강의교안 • 주 p.317 ~344 • 빔 프로젝트

	2 3	㉮ 외식업 창업절차 흐름도 ㉯ 자금조달과 운용계획 ㉰ 사업계획서 작성과 사업성분석 및 사업타당성 분석 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	
제 8 주	1 2 3	**중간고사**	• 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)
제 9 주	1 2 3	[1]강의주제: 경쟁력 있는 점포 개설하기 [2]강의목표: 점포 개설을 위한 개업실무를 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 외식업의 업태 분류 ㉯ 인허가/위생교육/건강진단 ㉰ 사업자등록/창업세무/원산지표시제 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.345~ 369~ • 빔 프로젝트
제 10 주	1 2 3	[1]강의주제: 종업원 채용과 교육 [2]강의목표: 종업원 채용과 교육훈련프로그램을 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 종업원을 잘 채용하는 방법 ㉯ 음식점의 교육훈련 프로그램 ㉰ 음식점 노무관리 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.370 ~392 • 빔 프로젝트 **[과제2차. 수시평가]** **프랜차이즈 성공/실패 원인 조사**
제 11 주	1 2 3	[1]강의주제: 메뉴개발과 가격결정 [2]강의목표: 창업아이템 선정과 메뉴전략을 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 창업아이템(메뉴)선정 ㉯ 창업메뉴 만들기 절차 ㉰ 메뉴가격 결정방법 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.393 ~420 • 빔 프로젝트
제 12 주	1 2 3	[1]강의주제: 주방설비 [2]강의목표: 주방설비에 대해 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 작업동선과 공간 배치요령 ㉯ 인체공학과 주방 ㉰ 낭비를 줄이는 주방시설 설계 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.421 ~442 • 빔 프로젝트
제 13 주	1 2 3	[1]강의주제: 기업홍보와 판촉 [2]강의목표: CI /BI 및 CR활동에 대해 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ CI /BI 디자인 업무 내용 ㉯ 개업 홍보 판촉 ㉰ CR활동 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.443 ~464 • 빔 프로젝트
제 14 주	1 2 3	[1]강의주제: 개업 전후 체크와 컨트롤 [2]강의목표: 개업 전, 당일, 후의 컨트롤을 이해한다. [3]강의세부내용: ㉮ 개업 전 체크와 컨트롤 ㉯ 개업당일 준비와 체크 및 오픈상식 ㉰ 개업 후 체크와 컨트롤 [4]수업방법: 강의 및 질의/응답,발표, 토론	• 강의교안 • 주 p.465 ~474 • 빔 프로젝트
제 15 주	1 2 3	**기말고사**	• 기말고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	수시평가	출 결	기 타	합 계	비 고
30 %	30 %	10 %	5 %	20 %	5 %	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 : 외식산업창업및경영에 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 설명)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)