

강의계획서

2024학년도 2학기

호텔외식조리학과

교과목명	외식창업실무론							
담당교수	이필우	휴대폰		이메일				
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	2(2)			
진출분야(직업군)	주방장 및 조리사	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	현장개선	창의성	협업	인성	
직무	기타주방장 및 조리사 한식,양식,중식, 일식,기타 조리사 및 주방장 양식조리사(주방장 포함)		65	15	15	5	10	
수업목표	외식 산업의 트렌드를 이해하고, 메뉴 기획부터 식재료 관리, 조리 기술, 고객 서비스, 마케팅, 재무 관리에 이르기까지 외식 창업에 필요한 전반적인 실무 지식과 기술을 습득하여 성공적인 외식 사업을 운영할 수 있는 능력을 함양한다.							
교재	[주교재]		상당시간	월	09:00 ~ 18:00			
				화	09:00 ~ 18:00			
	[참고도서]			수	09:00 ~ 18:00			
	외식창업 실무[김현희외][백산][2018]			목	09:00 ~ 18:00			
				금	09:00 ~ 18:00			
장비 및 도구	빔프로젝트,노트북							
재료 및 자료	ppt,필기도구,교재							
평가계획								
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)		
수행평가	외식창업 실무 메뉴작성			발표법	6			
	사업계획서 작성 및 발표			발표법	13			
중간고사	외식산업창업 이론			선택형시험	8	30		
기말고사	외식산업창업 이론			서술형시험	15	30		
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					20		
사이버 강의	외식창업 실무론 프로세스의 이해			선택형시험	13	20		
동점자 처리기준	출결, 수행평가, 중간고사, 기말고사 점수 순으로 동점자 처리							

교수학습계획			
교수학습법	강의중심수업(강의)	활용중심수업(발표)	플립 러닝

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	교과목 오리엔테이션을 통해 교과목의 전체 내용을 이해할 수 있다. 식품위생관련법규를 이해할 수 있다. 사고와 재배에 관한 안전기준, 수칙 준수, 안전 예방 활동을 하는 능력을 이해할 수 있다.	안전교육(실습실 사고사례 바탕 실습실 안전교육) 안전교육(가스 안전관리 및 사고사례) 안전교육(전기 안전관리 및 사고사례) 안전교육(화재예방 및 사고사례) 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성 안전교육(실습실 사고사례 바탕 실습실 안전교육) 안전교육(가스 안전관리 및 사고사례) 안전교육(전기 안전관리 및 사고사례) 안전교육(화재예방 및 사고사례) 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성	
02주	조리 외식 산업의 개요에 대하여 설명할 수 있다. 조리 외식의 역사에 대하여 설명할 수 있다. 외식 산업의 전망에 대하여 예측할 수 있다.	[강의+활동] 조리 외식 산업의 이해 내식 및 외식의 이해 외식 산업의 개요 외식 산업의 특성 외식 산업의 형태	
03주	조리 외식 메뉴 경영을 할 수 있다. 조리 외식의 효율적인 인적자원관리를 할 수 있다. 외식업 시장에서의 마케팅관리를 할 수 있다.	[강의+활동] 메뉴(Menu)의 정의 메뉴의 역할 및 종류 식자재 저장관리 조리 외식 메뉴 경영의 이해 인적 자원 관리 및 절차 외식 마케팅의 이해	플립러닝
04주	외식 창업에 대한 경영 설계를 할 수 있다. 외식 창업에 대한 아이템과 업종 선택을 할 수 있다. 외식 창업에 대한 상권분석 및 입지 분석을 할 수 있다.	[강의+활동] 외식 창업의 정의 및 구성요소 외식 창업의 목적 및 종류 창업 아이템 선정 업종 선택의 원칙 상권 분석의 의의 및 유형 우수 점포 입지 선정을 위한 고려사항 입지 선정의 의의 및 전제 조건	플립러닝
05주	푸드 플레이팅의 개념을 설명할 수 있다. 푸드 플레이팅의 구성 요소를 설명할 수 있다. 메뉴에 따른 음식을 조리하고 푸드 플레이팅을 할 수 있다. 핫 푸드 플레이팅 가니쉬를 개발하고 조리할 수 있다. 고급 조리 기술(분자 요리, 수비드)을 활용하여 조리하고 푸드 플레이팅할 수 있다.	[강의+활동] ? 푸드 플레이팅의 개념 푸드 플레이팅을 위한 기본 접시 용어 푸드 플레이팅 도구 푸드 플레이팅의 구성 요소 푸드 플레이팅 디자인의 기본 원칙 플레이팅 구조에 대한 이해 소스를 이용한 기본 플레이팅 기술 핫 푸드 플레이팅 가니쉬 분자요리, 수비드에 대한 이해	플립러닝

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
06주	연회 콜 트레이(Tray)에 맞게 조리하고 푸드 플레이팅을 할 수 있다. 다양한 채소를 활용한 샐러드를 조리하고 푸드 플레이팅 할 수 있다. 계절 과일을 모양내어 썰고 푸드 플레이팅 할 수 있다. 치즈를 모양내서 썰고 푸드 플레이팅 할 수 있다. 다양한 에피타이저(Appetizer)를 조리하고 푸드 플레이팅 할 수 있다.	[강의+활동] 콜 푸드 플레이팅 요소들 콜 푸드 플레이팅 순서 샐러드 푸드 플레이팅 제철 과일 플레이팅 치즈 푸드 플레이팅 오드볼 푸드 플레이팅	과제제출
07주	대회에 맞는 컨셉을 개발하고 프레젠테이션할 수 있다. 팀을 조직하고 컨셉에 맞는 전시용 푸드를 연구·개발할 수 있다. 전시용 푸드를 조리하고 아스픽(Aspic) 처리할 수 있다. 전시용 가니쉬를 조리할 수 있다. 전시용 푸드를 다양한 접시에 종합적으로 모양내어 담을 수 있다	[강의+활동] 대회에 맞는 컨셉을 개발하고 프레젠테이션할 수 있다. 팀을 조직하고 컨셉에 맞는 전시용 푸드를 연구·개발할 수 있다. 전시용 푸드를 조리하고 아스픽(Aspic) 처리할 수 있다. 전시용 가니쉬를 조리할 수 있다. 전시용 푸드를 다양한 접시에 종합적으로 모양내어 담을 수 있다	플립러닝
08주	[중간고사]	[중간고사]	
09주	통제할 수 없는 거시적 환경과 마케팅 활동에 직접적으로 영향을 미치는 미시적 환경을 분석할 수 있다. 매장 마케팅 환경분석 시 SWOT 분석을 실시할 수 있다. 매장 마케팅 계획 수립 시 목표를 설정하고 객수 및 객단가 증진 방법 등의 매장 마케팅 계획을 수립할 수 있다. 매장 마케팅 계획이 브랜드 이미지와 연계될 수 있도록 수립할 수 있다. 차별화된 마케팅 기법을 수립할 수 있다.	[강의+활동] 상권의 개념, 범위의 이해 고객 니즈에 대한 이해 경쟁 우위의 정의 SWOT 분석 및 한계 목표 설정의 정의 객단가의 정의 브랜드 이미지의 개념 및 중요성	플립러닝
10주	매장 마케팅 계획에 따라 세부 활동 계획을 수립할 수 있다. 세부 활동 실행 시 효율적으로 홍보할 수 있는 채널을 선택할 수 있다. 세부 활동 실행 시 고객 인지도가 극대화될 수 있는 홍보물을 제작할 수 있다. 세부 활동 실행 시 마케팅 내용을 정확하게 인지하고 적극적으로 실행할 수 있다.	[강의+활동] 마케팅 세부 활동 계획 홍보의 정의 커뮤니케이션 행동의 개념 홍보 채널의 신뢰성과 유용성 고객 인지도의 정의 고객 인지도의 역할 인지와 반응, 만족도 소비자의 인지와 기대 브랜드 인지도	플립러닝
11주	매장 마케팅 성과 분석 시 마케팅 활동에 따른 매장 매출 상황을 분석할 수 있다. 매장 마케팅 성과 분석 시 마케팅 활동 비용을 정확히 분석할 수 있다. 매장 마케팅 성과 분석 시 마케팅 목표 대비 성과에 따른 달성도를 분석할 수 있다. 매장 마케팅 성과 분석 시 실질적인 마케팅 성과 결과를 정리하고 시사점을 도출할 수 있다.	[강의+활동] 판매 촉진의 역할 판매 촉진의 기능과 목적 판매 촉진 믹스의 결정 매장 매출 마케팅 비용의 정의 및 중요성 목표 설정의 의의 목표 관리의 정의 목표 관리와 평가 마케팅 성과의 평가 마케팅 효율성 평가 도구 마케팅 효과성 평가	플립러닝

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
12주	<p>균형 잡힌 식단구성 방식을 감안하여 메뉴를 구성할 수 있다.</p> <p>원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 조정할 수 있다.</p> <p>메뉴의 식재료, 조리방법, 메뉴명, 메뉴판 작성 등 사용되는 용어와 명칭을 정확히 구분하고 사용할 수 있다.</p> <p>수익성과 선호도에 따른 메뉴 엔지니어링을 할 수 있다.</p> <p>공헌이익을 높일 수 있는 메뉴 구성을 할 수 있다.</p>	<p>[강의+활동]</p> <p>메뉴의 유래와 정의, 역할</p> <p>메뉴 구성의 고려, 기능</p> <p>메뉴의 현실적인 특성</p> <p>메뉴조리의 정의 및 목적</p> <p>식재료의 개념, 중요성, 조리시 성분 변화</p> <p>메뉴 엔지니어링</p>	플립러닝
13주	<p>고객의 수요예측, 수익성, 이용 가능한 식자재, 조리설비, 메뉴의 다양성, 영양적 요소를 파악할 수 있다.</p> <p>고객의 식습관과 선호도에 미치는 경제적, 사회적, 지역적, 그리고 형태적 영향을 파악하고 활용할 수 있다.</p> <p>주방에서 보유한 조리기구의 특성을 이해하고, 메뉴의 영양적 요소와 설명을 제시할 수 있다.</p> <p>지역적 위치와 고객수준 등을 고려한 입지분석과 계층분석을 할 수 있다.</p> <p>식재료 전반에 관한 외부적인 환경을 파악하여 메뉴를 개발할 수 있다.</p>	<p>[강의+활동]</p> <p>수요예측의 중요성</p> <p>수요예측의 종류와 수요예측 기법</p> <p>조리공정의 특징 및 표준화</p> <p>입지의 중요 요소</p> <p>사회계층의 개념</p> <p>환경경영의 필요성</p>	과제제출
14주	<p>실제원가를 일 단위, 월 단위로 계산하며, 이에 대한 의사결정을 할 수 있다.</p> <p>원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 할 수 있다.</p> <p>당일 식료수입과 재료에 대한 현황을 파악하여 실제원가를 알 수 있다.</p> <p>당일 매출 보고서를 이해하고 매출에 대한 재료 비율을 산출할 수 있다.</p> <p>부분별 재료 선입선출에 의한 품목별 단위원가를 산출하여 총원가를 계산할 수 있다.</p>	<p>[강의+활동]</p> <p>원가의 정의 및 특성</p> <p>원가관리의 의의</p> <p>원가의구성</p> <p>실제원가의 개념</p> <p>총원가 개념</p>	플립러닝
15주	[기말고사]	[기말고사]	

성취수준	교수학습과정을 통해 기대하는 주요 학습내용에 대한 이해와 직무수행능력 성취 및 대학 핵심역량이 달성된 수준 A: 매우 우수, B: 우수, C: 보통, D: 다소 미흡, F: 미흡
공지사항	<ul style="list-style-type: none"> - 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치 & 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)