

프랜차이즈 경영론

담당 교수 : 김현주

교과목 개요

본 교과목은 성공적인 외식 프랜차이즈 기업을 만들기 위해 경영자와 기획자가 알아야 할 내용으로서, 외식 프랜차이즈 가맹본부 설립과 경영에 대한 지식을 배우고, 현장에서 즉시 활용할 수 있는 실무 능력을 갖추 수 있도록 외식 프랜차이즈의 개요와 콘셉트 개발, 외식 프랜차이즈 시스템에 관한 내용을 학습하고자 한다.

수업목표

1. 외식 프랜차이즈 개요와 역사, 현황, 적합성에 대해 이해 할 수 있다.
2. 외식 프랜차이즈의 컨셉과 매뉴얼을 개발할 수 있다.
3. 외식 프랜차이즈 시스템을 이해하고 핵심역량인 슈퍼바이징과 CK(Central Kitchen)의 운영 전략을 세울 수 있다.
4. 가맹사업법을 숙지하고 프랜차이즈 사업방식의 법적요건을 이해할 수 있다.

주차별 수업계획*

1주차	외식 프랜차이즈의 개요
	외식 프랜차이즈의 개요(2)
2주차	프랜차이즈의 역사와 현황
	국내 프랜차이즈 현황과 문제점
3주차	외식 프랜차이즈 적합성 이해
	우수한 외식 프랜차이즈의 조건
4주차	외식 프랜차이즈 콘셉트 이해
	외식 프랜차이즈 콘셉트 이해(2)
5주차	외식 프랜차이즈 기업 환경 분석
	외식 프랜차이즈 STP 전략
6주차	업종과 업태
	메뉴의 유형과 메뉴의 수
7주차	식사 시간과 회전율, 서비스 형태와 판매 방법
	가맹점 모집 제안서, 시그니처 메뉴 개발
8주차	외식 프랜차이즈 콘셉트 개발
	외식 프랜차이즈 콘셉트 개발(2)
9주차	브랜드 아이덴티티 개발과 적용
	가맹 사업 거래 공정화에 관한 법률

10주차	모델점포의 구축과 운영
	가맹 본부의 과제
11주차	사업 타당성 분석을 통한 투자 규모와 콘셉트의 확정
	사업 타당성 분석을 통한 투자 규모와 콘셉트의 확정(2)
12주차	상권 분석
	입지 조건 분석
13주차	수퍼바이징 시스템 구축
	매뉴얼 제작과 적용

* 상황에 따라 조정될 수 있음

교재

강의안 PPT

참고자료

강좌 콘텐츠에 해당하는 서적 및 논문