

강 의 계 획 서

2014학년도 제1학기

교과목명	외식경영론	학수번호	FSM203-01
이수구분	전공	학 점	3

담 당 교 수		담 당 조 교	
이 름	전병길	이 름	김명주
연구실		연구실	
e-메일		e-메일	
전화번호		전화번호	
상담시간	수업후 1시간	상담시간	수업전후 30분

강 의 개 요	외식산업경영의 기본적인 이해를 돕기 위한 기초과정. 본 강좌를 통해 차별적인 외식산업경영의 특징을 이해한다. 또한 외식경영학 전공심화과정의 사전 이해를 돕기 위한 외식산업경영전반의 관련 업무 (식자재 관리, 메뉴관리, 원가관리, 마케팅관리, 서비스생산관리)를 소개하고, 최소한의 외식산업경영의 기초지식을 습득하게 된다.
---------	--

강 의 목 표 및 학습성과	강 의 목 표
	일반경영과의 차별적인 외식경영의 특징에 대한 이해
	다양한 외식산업경영 사례에 대한 이해
	외식산업의 전문경영자로서 기본적인 지식과 소양 습득
	올바른 외식문화보급 및 정착을 위한 시민의식 습득

교재 및 참고서적	구분	교재명	저자	출판사	출판년도	지정도서
	주교재	PPT자료	교수준비			
	부교재	최신 외식산업개론	홍기운	대왕사	2004	

주별 강의 일정

주	강 의 내 용	수업활동유형
1	강의 오리엔테이션 : 교과목 소개 : 교재 및 평가방법 소개	강의
2	외식산업경영의 개요 : 외식경영의 특성 : 외식경영의 핵심 구성요소	강의
3	외식산업마케팅1 : 마케팅믹스 : 메뉴기획 및 관리	강의
4	외식산업마케팅2 : 내부마케팅 : 인간의이해(역량 및 동기이론) : 직원만족 및 리더쉽	강의
5	외식산업마케팅3 : 관계마케팅 : 주요외식마케팅 이슈	강의
6	외식산업마케팅4 : 프랜차이즈의 개념과 유형 : 프랜차이즈의 장점 및 단점 : 한국외식프랜차이즈의 현황	강의
7	외식산업경영전략 : 가치창출요인의 이해 : 외식산업경영의 주요성공요인 : 외식산업의 환경분석	강의
8	중간시험 : 강의 Review : 중간시험	강의
9	외식산업의 운영관리1 : 메뉴 및 구매관리	강의
10	외식산업의 운영관리2 : 검수저장출고관리 : 원가관리	강의
11	외식산업의 운영관리3 : 매출 및 수익관리	강의
12	외식산업의 운영관리4 : 생산관리 및 서빙관리 : 레스토랑의 서비스프로세스	강의
13	외식산업의 운영관리5 : 경영사례를 통한 문제해결	강의
14	그룹발표1	발표
15	그룹발표2	발표
16	기말시험 : 강의 Review : 기말시험	강의