

수업계획서

1. 교과목

교과목 주수강대상	과목명	외식창업 실무						
	영문명	Feasibility Study for Restaurant Business						
	교재명	외식창업실무지침서						
	과목번호	108448-00	교과구분	교선	학점	3	시수	3
	주수강대상	외식업 창업에 관심있는 학부생 누구나			평가구분	점수		
	강의시간강의실	사이버						
담당교수	성명	임현철	영문명	LIM, HYUN CHEOL				
	소속	글로벌비즈니스대학 호텔관광학부 외식산업학전공						
	비고							

2. 교과목개요

창업의 시대를 맞아 창업에 대한 현황분석과 외식산업에 있어서 창업일반, 창업아이템, 사업계획서, 인허가, 상권입지분석, 창업메뉴구성, 창업인테리어, 창업마케팅 등에 대해 외식산업학을 전공하는 대학원생들이 알아야 할 전반적인 부분을 습득하고 응용할 수 있는 교과목이다

3. 교수 목표

평생직장의 개념이 퇴색되면서 창업시대가 도래됨에 따라 창업에 대한 지식습득이 중요해짐으로 외식업 창업에 있어서 창업에 대한 개념과 아이템선정, 상권입지분석, 창업메뉴, 인테리어 등 창업프로세스에 따른 전반적인 지식을 습득하여 실제 외식업창업에 있어 창업지식을 습득하고 창업을 실행할 수 있도록 하고자한다.

4. 수업방법

1	동영상강의
2	시청각
3	과제
4	토론
5	

5. 사용기자재

1	PC
2	
3	
4	
5	

6. 학습평가방법

1	기말고사 30%
2	출석 25%
3	과제1 15%
4	과제2 15%
5	토론 15%

7. 대가 참인재 세부역량

인성	책임감과리더십 35%
창의성	전공전문성 10%, 현장적용능력 35%
공동체성	소통과협동 20%

8. Book Review

NO	도 서 명	저 자 명	출 판 사	출판년도	비고(ISBN)
1					

9. 참고도서

NO	도 서 명	저 자 명	출 판 사	출판년도	비고(ISBN)
1	외식창업실무지침서	임현철 외2인	한울	2012	9788994948904
2	외식창업론	어윤선	대왕사	2012	9788945649393
3	외식창업실무	김현희 외 1인	백산	2014	9788961838924

10. 주별수업계획서

주 차	내 용
제1주	1. 외식산업의 이해 2. 창업의 이해와 창업마인드 3. 외식산업의 현황과 전망에 대해서
제2주	1. 외식프랜차이즈의 이해 2. 프랜차이즈관련법률들의 이해 3. 외식프랜차이즈가맹점 창업에 대해서
제3주	1. 외식창업아이템에 관해서 2. 아이템의 개요, 아이템선정과 유망업종에 대해서 연구 3. 2013년과 2014년 아이템의 비교
제4주	사업계획과 자금계획 1. 사업계획과 사업계획타당성분석에 대해서 연구 2. 창업자금계획과 조달방법 및 지원제도활용
제5주	외식업창업관련 인허가 관리 1. 일반식당의 인허가 및 관광전문식당의 인허가관리 2. 사업자등록과 기타 체크사항들
제6주	상권조사와 입지분석 1. 상권조사와 입지분석에 대해 2. 상권별 특성과 출점예정지조사 및 계약관련해서
제7주	창업메뉴구성과 개발 1. 창업메뉴의 개요 2. 메뉴의 구성과 개발 3. 메뉴북에 대해서
제8주	외식창업인테리어 1. 창업인테리어의 개요 2. 점포 기본설계와 주방설계에 대해서 3. 점포설계와 인테리어 공사계약관련
제9주	식음료구매저장관리에 대해서 1. 구매관리의 개요와 구매 2. 식음료 검수와 저장출고관리에 대해서
제10주	인적자원관리와 교육훈련에 대해서 1. 직원관리와 채용에 대해서 2. 채용된 직원의 교육훈련에 대해서 3.接客메뉴얼과 작성사례
제11주	외식업창업판촉 1. 창업판촉에 대해서 2. 목적별 판촉기획에 대해서 3. 상권별판촉기획
제12주	창업외식마케팅에 관해서 1. 창업마케팅사례 2. 유형별 마케팅사례분석
제13주	외식업 경영관리 1. 매출계획관리에 대해서 2. 외식업 관리자인 점장과 주방장의 역할
제14주	외식업 성공전략 특강(종합편)
제15주	기말고사
제16주	