

강의 계획서

교과목명	외식산업의 이해	담당교수	권수연
------	----------	------	-----

교과목 개요 (강의소개)	식품영양학과학생들에게외식및급식산업분야의전문인으로일할수있도록외식산업에 관한전반적기본이론을배우고최근외식산업의동향을파악하는것이그목적이다.
교재 및 참고문헌	- 외식경영학(한경수 외, 교문사, 2011)
공개주차	2-6주차, 9-14주차(11주 이상)
주별	강의 주제
	강의 내용
1주	수업소개
2주	외식 경영과 경영 형태 외식산업의 정의 및 기업의 경영 형태에 대한 이해
3주	외식 산업의 발전 과정 한국, 미국, 일본의 외식산업의 발전과정에 대해 알아봄
4주	외식 산업의 현재와 미래 외식 산업의 변화 트렌드에 대한 이해
5주	외식 콘셉트 개발 외식 콘셉트 개발 과정을 이해하고 외식 콘셉트를 개발할 수 있도록 지식을 습득
6주	메뉴 외식 메뉴의 개념 및 메뉴의 종류 등에 대한 이해
7주	과제, 발표
8주	중간고사
9주	외식서비스 외식서비스의 개념 및 서비스 품질 평가방법에 대한 이해
10주	외식서비스 외식서비스의 개념 및 서비스 품질 평가방법에 대한 이해
11주	외식 마케팅 개념 외식 마케팅 개념 및 개념의 변화에 대한 고찰
12주	외식 마케팅 믹스 외식 마케팅 믹스 및 마케팅 관리 체계에 대한 학습
13주	인적자원관리 직무관리 및 고용관리 등 인적자원 과정에 대한 이해
14주	외식산업의 원가 및 재무관리 원가 및 재무관리 개념에 대한 이해, 외식업체의 재무 관리가 가능하도록 도움
15주	기말고사