

# 외식산업창업 및 경영 강의계획서

## ○ KOCW 전공 분류 체계

1차 분류	사회과학
2차 분류	경영·경제
3차 분류	벤처창업학

## ○ 강의 정보

교과목명	제목	외식산업 창업 및 경영
	부제목	

## 1. 강의 목표 및 개요

강의 목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 외식산업의 특성 및 구성요소를 이해한다.</li> <li>· 국내외 외식산업의 현황과 발전과정을 설명할 수 있다.</li> <li>· 외식산업 창업 및 경영의 과정 및 필요내용을 이해한다.</li> </ul>
강의 개요	외식산업에 대한 기본적인 이해 및 국내외 외식산업의 현황 및 발전배경, 외식사업 창업에 필요한 준비 및 계획, 운영 등에 필요한 다양한 이론 등을 소개한다. 제시한 다양한 구성요소 등을 이해하여 수강생 개인의 적성과 역량, 외식산업 환경에 적절한 분야를 선택하고 실행할 수 있도록 돕는다.
강의 키워드	외식산업, 외식창업, 외식경영, 프랜차이즈, 외식상권

## 2. 교재 및 참고자료

구 분	내 용		형 태
강의 교재	김용태, 2017, 외식산업 창업 및 경영, 남서울대출판국		출판도서
강의 부교재			
참고 자료	1	나영선, 2014, 외식사업 창업과 경영, 백산출판사	출판도서
	2		
	3		
	4		
	5		

### 3. 강의 주제 및 내용

주차	차시	주제	내용	키워드	참고자료
1	1	오리엔테이션/외식산업의 개념 및 구성요소	-강사/교과목 소개 -외식 및 외식산업의 정의 -외식상품의 구성요소	외식, 외식산업, 외식산업의 구성요소	주교재
	2	외식산업의 기능과 특성	-외식산업의 기능 -외식사업의 특성 -외식기업의 문제점/환경요인	외식산업의 기능, 외식사업경영	주교재
	3	외식산업 성장과정 이해	-국내 외식산업의 역사적배경 -국내 외식산업의 성장과 발전배경	외식산업의 역사적배경	주교재
2	1	국내 외식산업의 현황과 발전	-국내 외식산업 현황 -국내 외식산업의 시대별 발전과정	외식산업의 현황	주교재
	2	고대 및 중세 외식산업 발전, 해외외식산업	-고대 및 중세 외식산업 발전 -르네상스시대의 요리문화 -근대 프랑스의 요리문화	외식산업의 발전과정	주교재
	3	일본 외식산업의 성장과 발전	-일본 외식산업의 태동기 -일본 외식산업의 태동/발전 -일본 외식산업의 침체회복기	일본 외식산업의 발전	주교재
3	1	외식산업의 분류기준	-업종과 업태에 의한 분류 -서비스방법에 의한 분류 -명칭에 의한 분류	외식산업의 분류기준	주교재
	2	국내 외식산업 분류	-표준산업분류에 의한 분류 -식품위생법상의 분류 -관광법상의 분류	국내 외식산업 분류	주교재
	3	해외 외식산업 분류	-미국의 외식산업 분류 -일본의 외식산업 분류 -영국의 외식산업 분류	해외 외식산업 분류	주교재
4	1	외식사업 창업 및 성공요인	-외식사업 창업 개요 및 준비 -외식사업 창업의 성공요인	외식사업 창업	주교재
	2	외식사업 창업계획 수립	-업종의 선택 -경영형태와 창업 방법 결정 -자금조달계획, 마케팅 등	자금조달, 마케팅	주교재
	3	사업계획 타당성 분석	-시장분석, 수익성 분석 -점포계약과 사업자등록 -창업체크 포인트	사업계획 타당성분석	주교재
5	1	메뉴개발의 중요성 및 종류의 이해	-메뉴 개발의 중요성 및 전략 -메뉴의 구성과 종류	메뉴 개발	주교재
	2	메뉴개발과 상품관리 이해	-메뉴개발 및 상품개발 -메뉴가격 결정시 고려요소	메뉴개발 및 상품개발	주교재
	3	메뉴디자인 및 평가방법 이해	-메뉴의 배치와 활자, 모양 등 -메뉴평가의 중요성, ABC분석	메뉴디자인 및 평가	주교재

주 차	차 시	주 제	내 용	키 워드	참 고 자 료
6	1	외식사업의 경영형태의 이해	-독립경영 개념 -체인경영의 개념 및 종류	독립경영, 체인경영	주교재
	2	위탁경영의 이해	-소유자(위탁회사)의 입장 -경영자(수탁회사)의 입장	위탁경영	주교재
	3	기업의 법적형태 이해	-개인사업자의 조직 형태 -법인기업의 조직 형태 -기타 법인의 조직 형태	개인사업자, 법인기업	주교재
7	1	외식사업의 프랜차이즈	-프랜차이즈의 개념과 정의 -본부와 가맹점 간의 상호보완적 이점	프랜차이즈	주교재
	2	프랜차이즈 유형의 이해	-프랜차이즈 시기별 발전과정 -프랜차이즈의 유형	프랜차이즈	주교재
	3	프랜차이즈 계약 및 특성의 이해	-외식사업 프랜차이즈 계약 -프랜차이즈의 장단점 -프랜차이즈의 사회적 영향	프랜차이즈 계약	주교재
8	1	외식사업 상권의 이해	-외식상권의 의의, 설정법 -외식상권 이론 -외식상권 영향 요인	외식상권	주교재
	2	상권조사 방법 및 평가	-통행량조사 및 경쟁점 조사 -상권평가 및 예측순서 -상권평가의 내용 및 항목	상권조사 및 평가	주교재
	3	상권개발 및 입지선정	-상권개발의 의의 및 개념 -잠재력 분석 및 고객전략 -외식사업 입지의 중요성	상권개발, 입지선정	주교재
9	1	외식사업 경영분석의 이해	-외식기업 회계의 의의/중요성 -외식기업 회계의 종류 -재무제표의 이해	회계	주교재
	2	외식기업 재무제표의 이해	-손익계산서와 손익분기점 -현금흐름표 및 기타 -외부감사 및 경영상태 분석	재무제표	주교재
	3	원가관리의 목적 및 세무	-식재료 원가관리의 목적/방법 -세금의 종류	원가관리, 세무	주교재
10	1	외식사업 마케팅의 이해	-외식사업 마케팅의 개념 -외식사업 마케팅의 발전과정 -서비스 상품의 특성	마케팅	주교재
	2	외식사업 마케팅 전략의 이해	-마케팅 믹스의 개념 -제품,가격,촉진,입지 등 이해 -물적증거, 프로세스 등	마케팅 믹스	주교재
	3	외식사업 시장 세분화 이해	-시장세분화의 개념 -표적시장 -차별화 전략	시장세분화,표적시장, 차별화	주교재

주차	차시	주제	내용	키워드	참고자료
11	1	외식서비스 품질관리의 이해	-서비스 품질의 개념 -서비스 품질의 인식과 전달의 차이	서비스 품질관리	주교재
	2	외식사업 포지셔닝 전략	-포지셔닝의 개념 및 절차 -포지셔닝의 일반적 방법 -포지셔닝의 성공요건	포지셔닝 전략	주교재
	3	외식사업의 인적자원관리의 이해	-인사관리의 개념 -인사관리의 본질 및 중요성	인사관리	주교재
12	1	직무관리 및 인적자원관리 과정의 이해	-직무분석, 직무평가, 직무설계 -인력수요예측, 모집/채용 등	직무관리 인적자원관리	주교재
	2	인사고과의 이해	-인사고과의 개념 및 목적 -인사고과의 평가방법 -인적자원의 보상	인사고과,보상	주교재
	3	노사관계와 경영참여제도의 이해	-노사관계 이해 및 관리 -노동조합,노사협의회 등	노사관계, 경영참여	주교재
13	1	식자재 관리요소의 이해	-식자재 구매관리 및 발주/검수 -식자재 저장방법 및 재고관리	식자재 구매, 저장, 재고관리	주교재
	2	식품위생의 이해	-식품위생의 배경 -식품위생 체크요소 및 대책	식품위생	주교재
	3	외식사업 안전관리	-화재예방 -기타 안전관리 사례 및 응급처치	안전관리, 응급처치	주교재