

강의계획서(KOCW)

강좌명	(한글) 외식업창업실무		학점	3
	(영문)Food Service Business start-up Practice			
이수 구분	전공 선택			
교수 정보	성 명	임 현 철	직 위	부교수
	소 속	글로벌비즈니스대학 조리외식경영학과		
강의 목표	본 교과목을 공부하는 학부학생들이 창업의 중요성을 이해하고 향후 성공적인 창업으로 이어질 수 있도록 창업에 대한 이론과 실무를 겸하고 체계적인 창업프로젝트 수행기법을 연구하고 익힐 수 있도록 하고자 한다.			
개발 형식	동영상 강좌			
평가 방법	기말(40%), 출석(20%), Book Review(10%), 과제(30%)			
주 별 계 획(강의내용)				
1주	창업시장현황 및 트렌드와 창업마인드			
2주	창업시장의 특성과 창업환경			
3주	창업아이템의 선정			
4주	사업계획과 자금계획			
5주	외식사업의 인허가관리 및 관련 법령			
6주	상권조사와 입지분석			
7주	창업메뉴구성과 개발			
8주	식당창업인테리어			
9주	식음료 구매저장관리			
10주	인적자원관리와 교육훈련			
11주	외식업창업 판촉전략			
12주	외식사업 경영관리			
13주	외식프랜차이즈 창업			
14주	종합정리(1장~13장까지 총 복습 및 정리) 외식업 창업의 꿈과 성공전략			
15주	종합정리 및 학기말평가			