

강의계획서

2020학년도 2학기

교수학습센터

교과목명	외식산업론						
담당교수	김관식	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심		학점(시수)	3(3)	
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	성장하는 외식사업 이해에 필요한 기본적인 이론지식과 경영에 필요한 실무적인 사례를 통하여 전반적인 이해를 하며, 다양한 외식고객과 사회적 문화의 변화 등의 발전요인을 파악하여 미래의 외식사업 경영자로서 필요한 기본적인 운영업무 지식을 학습하는데 목표가 있다.						
교재	[주교재]		상담시간	월	10:00 ~ 11:50		
	외식산업의 이해[김관식,이봉식][양림][2019]			화	10:00 ~ 13:50		
	[참고도서]			수			
	Service That Sells[Pencom International][팬콤코리아][2000]			목			
				금			
장비 및 도구							
재료 및 자료							
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	외식산업의 역사 및 발전 배경			서술형시험	5	10	
	외식산업의 메뉴얼			서술형시험	12		
중간고사	식생활과 외식산업의 발전 배경			서술형시험	8	30	
기말고사	외식산업의 컨셉과 메뉴얼, 프랜차이즈산업			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정 제시					10	
사이버강의	강좌별 내용요약으로 복습과 예습으로 활용- 매주 퀴즈문제 풀이				1	20	
교수학습계획							
교수학습법	강의중심수업(강의)		활용중심수업(발표)		플립 러닝		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
1주	식생활의 발전과 외식산업을 이해한다.	오리엔테이션 식생활과 외식의 이해	
2주	외식산업의 트렌드와 특성을 이해한다.	외식사업의 특성과 범위	
3주	외식산업의 분류를 이해한다.	외식사업의 분류	
4주	두드내 외식산업의 역사와 발전 배경을 이해한다.	외식사업의 성장과 발전	
5주	외식산업의 경영방법을 이해한다.	외식사업의 환경과 경영전략 *Flipped Learning 주제:외식산업의 환경전략에 대한 토의 1)사전에 토의주제에 대한 준비 2)외식환경에 대한 경영전략	
6주	외식산업의 마케팅전략을 이해한다.	외식사업 마케팅 관리(1)	
7주	외식산업의 마케팅 사례를 이해한다.	외식사업 마케팅 관리(2)	
8주	[중간고사]	중간고사	
9주	외식산업의 고객만족과 서비스품질을 이해한다.	외식사업 고객만족경영과 서비스 품질관리(1)	
10주	외식산업의 고객만족품질 사례를 이해한다.	외식사업 고객만족경영과 서비스 품질관리(2) **Flipped Learning 주제:외식서비스의 품질관리 준비 1)외식사업의 고객만족사례 토의 2)외식고객을 위한 서비스품질 전략 추구	
11주	외식산업의 메뉴관리를 이해한다.	외식사업의 메뉴관리	
12주	외식산업의 주방운영관리를 이해한다.	외식사업의 주방운영관리	
13주	외식산업의 상권특성을 이해한다.	외식사업의 상권분석과 창업(1)	
14주	외식산업의 입지와 분석을 이해한다.	외식사업의 상권분석과 창업(2)	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A (매우 우수): 30% 이내 / B (우수): 40% 이내 / C (양호) / D, F (미흡)
공지사항	- 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 자석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)