

## 강의계획서

과목명	호스피탈리티현장미러형교과목 II					
담당교수	이효선				학점/시 수	3
유형	교과 유형	이론		이론과 실습		실습, 실기
		O				
	수업 유형	캡스톤디자인	교양-전공상호인 정수업	융복합 수업	외국어 전용	기타
						O
강좌의 개요	본 강좌는 사회맞춤형 호스피탈리티연계전공 수업으로 호텔 식음료산업에서 필요로 하는 식음료부분의 전문적인 교육과 실무를 익혀 전문가를 양성시키는데 목적이 있다. 식음료 영업장에서 고객을 맞이하여 고객의 필요에 따른 식음료 서비스를 제공하고 고객만족 향상을 위하여 고객을 응대하는 자세와 노하우를 실무를 통해서 익혀 식음료 실무현장에서 적용할 수 있도록 한다.					
강좌의 목표	<p>1.원활한 식음료 영업을 위해 직원의 채용과 교육, 근무 스케줄 작성, 영업정보 공유, 근태관리, 직원 면담, 직원평가 등을 실시하여 효율적으로 인적 자원을 개발하고 관리할 수 있다.</p> <p>2.식음료 업장 고객의 만족도 향상과 매출 신장을 위해 새로운 상품을 기획하고, 판매단가를 책정하고, 메뉴별 매출 순위를 분석하여 메뉴를 구성하고, 메뉴를 홍보할 수 있다.</p> <p>3.식음료 이용 고객의 요구에 효과적으로 부응하고 만족감을 증대시키기 위해 고객의 정보 수집, 기호 파악, 의견 접수, 고객 불평 처리, 고객관계 유지 등을 수행할 수 있다.</p>					
강좌 운영방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료경영의 이해와 서비스를 익히며 이론교육에서 탈피한 실습위주의 강의 운영</li> <li>- 2시간은 이론중심으로 1시간은 실무중심으로 팀티칭으로 운영함</li> <li>- 호텔실습실과 호텔현장실습 등을 통해 실무역량 강화에 주력함</li> </ul>					
학습 준비사항	호텔의 주요 레스토랑 및 식음료 업장을 파악하고, 각각의 특성을 이해한다.					
참고문헌	<p>교재 : NCS 학습모듈 활용</p> <p>부교재 : 호텔식음료료실무론 -백산출판사(유도재 외 공저)</p>					