

수업계획서(학생배부용)

2021학년도 2학기

담당교수 : 백승희 (인)

과목명	국문	창업프랜차이즈	시간	이론	2	이수구분	전공선택
	영문	Start-up&Franchising		실습	1		
학과/전공	호텔외식F&B과 A반		학년	2		수강인원	50

학습목표	프랜차이즈 시스템에 의한 창업과정을 이해하고 창업에 필요한 신규아이템 발굴과 사업타당성 검토, 사업계획서 작성 등의 실무능력을 배양함으로써 외식산업 분야에서 경영마인드를 가진 외식경영전문가를 양성한다.
학습방법	강의 및 프로젝트 발표
평가방법	출석 : 20%, 평가(평소) : 80%, 결석1회당감점 : 2점, 지각1회당감점 : 1점 출석 20%, 지필평가(중간+기말) 50%, 과제 및 수업참여도 30%

주	구분	일자	수업 및 실습내용	교수방법
1	이론	08/31	강의내용에 대한 전반적인 설명	
	실습			
2	이론	09/07	외식산업현황과 창업 최신 트렌드	
	실습			
3	이론	09/14	외식창업 과정과 창업유망아이템	
	실습			
4	이론	09/28	점포관리와 브랜드 컨셉	
	실습			
5	이론	10/05	타당성 분석과 외식사업계획서	
	실습			
6	이론	10/12	외식프랜차이즈 실무	
	실습			
7	이론	10/19	프랜차이즈 계약 과정	
	실습			
8	이론	10/26	외식창업과정의 이해	
	실습			
9	실습	11/02	교외실습	
10	이론	11/09	가맹점 계약 및 개점절차	
	실습			
11	이론	11/16	갈등과 분쟁해결	
	실습			
12	이론	11/23	프랜차이즈 본사 설립과정	
	실습			
13	이론	11/30	조별 사업계획서 발표 및 사례연구 1	
	실습			
14	이론	12/07	조별 사업계획서 발표 및 사례연구 2	
	실습			
15	이론	12/14	기말평가	
	실습			

출력일자 : 2022-05-03 13:27

◎ 교재

교재구분	도서명/소프트웨어명	저자명/Version	출판사/개발회사	년도
주교재	외식창업과 프랜차이즈 -컨설팅사례와 실무	안종기	도서출판 두남	2018

◎ 토론 , 발표, 시험 등 상세내역

토론, 발표 시험 등 상세내역	<p><예비 창업자로서 프랜차이즈 창업계획서 작성></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 업종 선택 <ul style="list-style-type: none"> - 해당 업종에 대한 나의 경쟁력(자가평가) - 해당 업종의 시장성과 전망 (언론) 2. 프랜차이즈 브랜드 선택 <ul style="list-style-type: none"> - 해당 브랜드의 경쟁력 혹은 차별화된 특성 조사 (홈페이지 및 언론 참조) 3. 해당 창업 브랜드 입지 선정 <ul style="list-style-type: none"> - 해당 입지의 업종과의 부합도 (상권분석시스템의 유동인구층 조사) - 인근 동종 혹은 유사업종 분포도 조사 (현장방문 및 상권분석시스템)
------------------------	---

◎ 과제물 상세내역

과제물 상세내역	<ol style="list-style-type: none"> 4. 투자예상금액 <ul style="list-style-type: none"> - 본사 점포개설비용 확인 (홈페이지 혹은 본사 창업담당자 문의) - 선정된 입지의 권리금과 보증금 확인(부동산 문의) 5. 예상매출액 산정 <ul style="list-style-type: none"> - 객단가 (본사 창업담당자 문의) - 예상 고객수 (입지 유동인구 혹은 해당 브랜드 타매장 자료로 추정) 6. 예상손익시산표 <ul style="list-style-type: none"> - 본사의 예상손익구조 기반으로 작성 (본사 창업담당자 문의)
-------------	---

◎ 수업매체 상세내역

수업매체 상세내역	구글클래스룸
--------------	--------

◎ 참고문헌 상세내역

참고문헌 상세내역	
--------------	--