

# 강 의 계 획 서

| 1. 강의개요  |               |  |     |       |  |              |
|--|---------------|--|-----|-------|--|--------------|
| 학습과목명  | 외식산업창업<br>및경영 | 학점   | 3학점 | 교·강사명 |  | 교·강사<br>전화번호 |
| 강의시간   | 3시간           | 강의실  |     | 수강대상  |  | E-mail       |
| 2. 교과목 학습목표  |               |  |     |       |  |              |
| <p>고객의 요구와 욕구 및 기업의 경제규모로 급성장하고 있는 외식산업은 치열한 생존경쟁을 겪고 있는 산업이다. 식사업도 경험을 바탕으로 한 학문적 체계를 갖추어 소비자들의 선호양식에 따른 미래지향적 레시피와 시장조사·홍보·인사·구매 등 최신의 경영을 도입하여야 한다. 본 교과는 성공적인 외식경영을 위한 외식산업의 전반적이 이해와, 실무적 활용능력을 배양한다.</p>               |               |  |     |       |  |              |
| 3. 교재 및 참고문헌   |               |  |     |       |  |              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주교재 : 외식산업 창업과 경영, 함동철, 강재희, 백산출판사, 2021.08.10.</li> <li>- 부교재 : 외식산업론, 김기영, 염진철, 조우제, 이광옥, 백산출판사, 2021.08.20.</li> <li>- 부교재 : 외식산업 컨설팅 실무와 사례, 임현철, 강승목 지음, 2021.08.25</li> </ul> |               |  |     |       |  |              |
| 4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용   |               |  |     |       |  |              |
| 주별   | 차시            | 강의(실습·실기·실험) 내용  |     |       | 과제 및 기타 참고사항   |              |
| 제1주  | 1             | *오리엔테이션(과정소개, 주차별 계획, 평가방법 등 강의 계획 전반 안내;<br>출결안내, 과제안내 등)<br><br>1. 강의 주제: 외식의 개요(주교재, 부교재, 강의교안)<br>2. 강의 목표<br>1) 외식의 정의와 외식산업의 개념을 이해한다.<br>2) 외식산업의 기능 및 특징을 이해한다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 강의 소개 및 오리엔테이션<br>2) 외식의 정의와 외식의 범위를 설명한다.<br>3) 외식산업의 개념을 설명한다.<br>4) 외식산업의 기능 및 특징을 설명한다.<br>4. 강의방법<br>오리엔테이션→이론강의→질의응답 |     |       | 강의계획서<br>주교재, 부교재<br>강의교안<br>(강의내용 참고)<br><br>전자교탁<br>(빔, 컴퓨터) |              |
|  | 2             | 1. 강의 주제: 외식산업의 발전(주교재, 강의교안)<br>2. 강의 목표<br>1) 외식산업의 발전과정과 발전요인을 학습한다.<br>2) 국내외식산업의 규모 및 현황을 학습한다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 국내 외식산업의 역사적 배경과 시대별 발전과정을 설명한다.<br>2) 국내외식산업의 사회적, 경제적, 문화적 발전요인을 설명한다.<br>3) 국내 외식산업의 규모 및 현황을 설명한다.  |     |       |  |              |

|     |   |  |   |
|-----|---|--|---|
|     |   | 4. 강의방법<br>이론강의→질의응답   |   |
|     | 3 | 1. 강의 주제: 외식사업의 분류<br>2. 강의 목표<br>1) 업종과 업태, 서비스 방법 등 다양한 분류에 따른 외식산업을 분류하고 설명할 수 있다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 업종과 업태, 서비스 방법에 따른 외식산업의 분류를 설명한다.<br>2) 표준산업분류에 의한 외식산업을 분류한다.<br>3) 관광법상, 식품위생법상, 표준소득률표에 의한 분류를 설명한다.<br>4. 강의방법<br>이론강의→질의응답 |   |
|     | 1 | 1. 강의 주제: 외식산업의 전망<br>2. 강의 목표<br>1) 업종과 업태, 서비스 방법 등 다양한 분류에 따른 외식산업을 분류하고 설명할 수 있다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 외식산업의 동향과 트렌드를 설명한다.<br>2) 21세기의 새로운 외식산업 환경을 설명한다.<br>3) 공유주방, 배달앱 등 새로운 외식시장의 등장과 성장을 설명한다.<br>4. 강의방법<br>이론강의→질의응답            |   |
| 제2주 | 2 | 1. 강의 주제: 외식창업의 이해<br>2. 강의 목표<br>1) 창업환경 및 개념을 이해한다.<br>2) 외식사업의 창업 성공요인을 설명할 수 있다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 창업의 개념, 특징 및 준비요소를 설명한다.<br>2) 창업의 목적, 유형, 형태에 대해 설명한다.<br>3) 창업의 5대 성공요인에 대해 설명한다.<br>4. 강의방법<br>이론강의→질의응답                       | 강의계획서<br>주교재, 부교재<br>강의교안<br>(강의내용 참고)<br><br>전자교탁<br>(빔, 컴퓨터)  |
|     | 3 | 1. 강의 주제: 외식창업의 계획<br>2. 강의 목표<br>1) 외식창업을 위한 절차와 순서를 설명할 수 있다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 외식창업을 위한 창업계획수립 프로세스를 설명한다.<br>4. 강의방법<br>이론강의→질의응답  |   |
| 제3주 | 1 | 1. 강의 주제: 외식창업의 준비<br>2. 강의 목표<br>1) 창업업종과 업태 선택의 중요성을 이해한다.<br>3. 강의 세부내용<br>1) 창업 업종 선택 시 고려해야 할 사항에 대해 설명한다.<br>2) 업태 선택 시 고려해야 할 사항에 대해 설명한다.<br>4. 강의방법<br>이론강의→질의응답  | 강의계획서<br>주교재, 부교재<br>강의교안<br>(강의내용 참고)<br><br>전자교탁<br>(빔, 컴퓨터)<br>7주차과제 부여를 위해<br>학생 수에 따라<br>팀선정(소수일 경우 팀<br>선정 X) |
|     | 2 | 1. 강의 주제: 외식창업의 준비   |   |

|     |   |  |   |
|-----|---|--|---|
|     |   | <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 경영형태의 분류 및 차이를 설명할 수 있다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 경영형태(프랜차이즈, 독립경영 등)의 분류와 특징을 설명한다.</p> <p>2) 경영형태 결정 시 고려해야할 사항을 설명한다.</p> <p>4. 강의방법</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |   |
|     | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 위탁경영에 대해 이해한다.</p> <p>2) 기업의 법적형태에 대해 이해한다</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 위탁경영과 경영자의 차이와 입장에 대해 설명한다.</p> <p>2) 개인사업자, 법인기업, 기타 법인의 조직 형태에 대해 설명한다.</p> <p>4. 강의방법</p> <p>이론강의→질의응답</p>                             |   |
| 제4주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식사업 프랜차이즈의 개요와 특징에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 프랜차이즈의 개념과 정의에 대해 설명한다.</p> <p>2) 프랜차이즈 본부와 가맹점간의 상호보완점에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> |
|     | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식사업 프랜차이즈의 발전과정과 유형에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 프랜차이즈의 시기별 발전과정에 대해 설명한다.</p> <p>2) 프랜차이즈의 유형에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |   |
|     | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식사업 프랜차이즈의 발전과정과 유형에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 프랜차이즈(본부, 가맹점) 계약과 장단점에 대해 설명한다.</p> <p>2) 프랜차이즈의 계약의 사회적 영향에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   |   |
| 제5주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 창업을 위한 컨셉설정을 위한 고려사항을 설명할 수 있다.</p> <p>2) 컨셉설정의 중요성을 이해한다.</p> <p>2) 컨셉선정을 위한 요소와 절차에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 컨셉선정을 위한 요소 및 고려사항에 대해 설명한다.</p> <p>2) 컨셉개발을 위한 의사결정계획에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p> | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> |
|     | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p>  |   |

|     |   |   |  |
|-----|---|---|--|
|     |   | <p>1) 시장조사의 필요와 중요성에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 시장조사(시장의 규모, 고객, 상황 등)와 분석에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   |  |
|     | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 사업타당성 분석을 위해 필요한 요소들을 설명할 수 있다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 사업타당성을 위한 요소들을 설명한다</p> <p>2) 수익성 분석방법에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   |  |
| 제6주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 자금조달의 방법과 절차에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 외식사업 창업 시, 필요한 자금조달 방법에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p>  |
|     | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 사업계획서 작성방법을 이해하고, 활용할 수 있다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 사업계획서 작성의 필요성에 대해 설명한다.</p> <p>2) 과 작성 순서에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |  |
|     | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 사업계획서 작성항목 및 고려사항에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 사업계획서 작성 항목에 대해 설명한다.</p> <p>2) 사업계획서 작성 항목별 고려사항에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |  |
| 제7주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 상권조사의 중요성과 외식상권 설정법을 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 상권의 의의, 중요성에 대해 설명한다.</p> <p>2) 거리별, 입지 특성별 상권분류에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> <p>&lt;과제물&gt;<br/>- (주제) 외식창업을 한다는 가정하에 본인이 선택한 아이템으로 사업계획서를 작성하십시오.<br/>- 부여주차: 7주차<br/>- 제출마감: 14주차</p> |
|     | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 상권조사 방법 및 평가방법에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 상권의 조사 내용에 대해 설명한다.</p> <p>2) 경쟁점포 조사항목에 대해 설명한다.</p> <p>3) 상권의 평가와 예측 순서에 대해 설명한다.</p> <p>4) 상권 평가의 주요항목에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p> |  |
|     | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업의 준비</p>   |  |

|      |   |  |  |
|------|---|--|--|
|      |   | <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 입지선정 방법에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 상권범위에 따른 입지분류에 대해 설명한다.</p> <p>2) 좋은 입지 선정을 위한 조건들에 대해 설명한다.</p> <p>3) 입지선정을 위한 다양한 틀에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   |  |
| 제8주  | 1 | 중간고사   | 시험평가   |
|      | 2 |  |  |
|      | 3 |  |  |
| 제9주  | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 창업 메뉴를 이해하고, 메뉴개발의 중요성을 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 메뉴개발의 중요성에 대해 설명한다.</p> <p>2) 메뉴개발의 기본전략(목적과 목표 설정)에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  | 강의계획서<br>주교재, 부교재<br>강의교안<br>(강의내용 참고)<br><br>전자교탁<br>(빔, 컴퓨터) |
|      | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 창업 메뉴의 의미와 기능에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 메뉴가 갖는 의미와 기능에 대해 설명한다.</p> <p>2) 메뉴의 구성과 각 특징을 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |  |
|      | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 메뉴 개발 시 고려사항에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 메뉴상품개발 시 고려해야할 사항들에 대해 설명한다.</p> <p>2) 메뉴상품개발 방법에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |  |
| 제10주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 메뉴 상품의 가격결정방법에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 기업의 상황에 따른 메뉴의 가격결정 방법을 설명한다.</p> <p>2) 판매가격 설정방법 및 전략에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   | 강의계획서<br>주교재, 부교재<br>강의교안<br>(강의내용 참고)<br><br>전자교탁<br>(빔, 컴퓨터) |
|      | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 판매가격 결정 시 고려해야 할 요인들과 영향에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 가격결정 시 고려해야할 정책, 경쟁상황 등 변수에 대해 설명한다.</p> <p>2) 가격, 상품특성, 등이 수요에 미치는 영향과 수요탄력성에 대해 설명한다.</p> <p>3) 가격결정 방식(목표 원가율, 시장기준 등)에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p> |  |
|      | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p>   |  |

|      |   |  |   |
|------|---|--|---|
|      |   | <p>1) 메뉴디자인의 개념과 요소에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 메뉴디자인의 의미와 메뉴(북)의 의의에 대해 설명한다.</p> <p>2) 메뉴(북)작성 시 고려해야 할 요소와 사항에 대해 설명한다.</p> <p>- 메뉴의 배치와 활자, 모양 등</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |   |
| 제11주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 창업을 위한 행정적 절차와 필요서류, 시설기준에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 창업을 위해 필요한 신고 및 등록 종류와 방법, 절차, 필요서류에 대해 설명한다.</p> <p>2) 외식사업의 영업시설기준에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>           | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> |
|      | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 종업원 채용 방법과 절차. 채용 시 주의사항에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 종업원 채용방법과 채용 시 확인사항에 대해 설명한다.</p> <p>2) 인적자원의 고용형태에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>                              |   |
|      | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 종업원 교육프로그램에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 교육훈련프로그램의 중요성에 대해 설명한다.</p> <p>2) 교육훈련프로그램의 종류에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |   |
| 제12주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 식품위생관리의 범위와 방법에 대해 이해한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 식품위생의 개념, 범위에 대해 설명한다.</p> <p>2) 식중독의 정의와 발생요인, 분류에 대해 설명한다.</p> <p>3) 식품위생관리의 영향요소, 관리요소에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p> | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> |
|      | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 종업원의 개인 위생관리방법에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 종업원 개인위생관리의 목적에 대해 설명한다.</p> <p>2) 개인위생관리, 개인복장 점검사항에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>                                      |   |
|      | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식업체의 위생관리를 위한 위해요소 중점관리기준(HACCP)에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p>   |   |

|      |   |  |   |
|------|---|--|---|
|      |   | <p>1) 위해요소중점관리의 개요에 대해 학습한다.</p> <p>2) 식품위생법의 위해요소중점관리와 7가지원칙, 범위에 대해 학습한다.</p> <p>3) 위해요소중점관리 도입의 필요성에 대해 학습한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |   |
| 제13주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 주방의 안전관리수칙에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 안전관리의 개념에 대해 설명한다.</p> <p>2) 개인 및 일반 안전수칙에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> |
|      | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식기업의 회계관리방법과 재무제표에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 외식기업의 회계 종류와 개념에 대해 설명한다.</p> <p>2) 재무제표의 작성 원칙에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>   |   |
|      | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식기업의 회계관리방법과 재무제표에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 대차대조표, 손익계산서, 현금흐름표에 대한 개념을 설명한다.</p> <p>2) 재무제표 분석방법에 대해 설명하고, 수익성, 안정성, 생산성에 대해 설명한다.</p> <p>3) 외식기업의 경영상태 분석 및 평가방법에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  |   |
| 제14주 | 1 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식산업 마케팅믹스에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 외식마케팅의 개념과 전략(STP)에 대해 설명한다.</p> <p>2) 외식 마케팅 믹스와 마케팅 종류에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p>  | <p>강의계획서<br/>주교재, 부교재<br/>강의교안<br/>(강의내용 참고)</p> <p>전자교탁<br/>(빔, 컴퓨터)</p> |
|      | 2 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 식재료 관리에 필요한 발주, 저장, 출고, 재고관리 등의 절차와 내용에 대해 학습한다.</p> <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 식자재 관리의 개념과 목적에 대해 설명한다.</p> <p>2) 식자재 구매관리, 구매시 고려사항, 절차에 대해 설명한다.</p> <p>3) 식자재 발주방식과 방법에 대해 설명한다.</p> <p>4) 식자재 저장관리의 4대 기본원칙과 취급방법에 대해 설명한다.</p> <p>5) 출고관리의 분류와 재고관리방법에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p> |   |
|      | 3 | <p>1. 강의 주제: 외식창업 경영</p> <p>2. 강의 목표</p> <p>1) 외식업체 원가관리를 위한 계산방법과 목적에 대해 학습한다.</p>  |   |

|   |             |  |             |    |      |    |
|---|-------------|--|-------------|----|------|----|
|   |             | <p>3. 강의 세부내용</p> <p>1) 원가의 개념과 중요성에 대해 설명한다.</p> <p>2) 원가계산의 원칙, 목적, 종류와 특징에 대해 설명한다.</p> <p>3) 식자재 원가관리 방법에 대해 설명한다.</p> <p>이론강의→질의응답</p> <p>*과제물 발표 및 제출</p> <p>- 외식창업을 한다는 가정하에 본인이 선정한 아이템으로 사업계획서를 작성하십시오.</p> |             |    |      |    |
| 제15주  | 1<br>2<br>3 | <i>기말고사</i>  | <i>시험평가</i> |    |      |    |
| <b>5. 성적평가 방법</b>   |             |  |             |    |      |    |
| 중간고사  | 기말고사        | 과제물  | 출결          | 기타 | 합계   | 비고 |
| 30%   | 30%         | 20%  | 20%         | 0% | 100% |    |
| <b>6. 수업 진행 방법</b>  |             |  |             |    |      |    |
| 1. 강의: 강의계획서상의 주교재, 부교재의 내용을 요약하여 작성한 프리젠테이션으로 강의함              |             |  |             |    |      |    |
| 2. 발표: 과제물을 통해 학습과정의 이해도를 평가하고, 학생들의 발표를 통해 프리젠테이션 능력 함양을 목표로 함 |             |  |             |    |      |    |
| <b>7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항 (과제물 제시)</b>                           |             |  |             |    |      |    |
| 1. 과제물  |             |  |             |    |      |    |
| - 외식창업을 한다는 가정하에 본인이 선정한 아이템으로 사업계획서를 작성하십시오.                   |             |  |             |    |      |    |
| <b>8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)</b>                        |             |  |             |    |      |    |
| <b>9. 강의유형</b>  |             |  |             |    |      |    |
| 이론중심( ● ), 토론, 세미나 중심(    ), 실기 중심(    ), 이론 및 토론, 세미나 병행(    ) |             |  |             |    |      |    |
| 이론 및 실험, 실습 병행(    ), 이론 및 실기 병행(    )                          |             |  |             |    |      |    |