

원격수업 강의계획서(KOCW)

□ 강좌 기본 정보

교과목명	- F&B(food and beverage) 창업론 - F&B(food and beverage) STARTUP GUIDES	교과코드번호	
이수구분	일반선택	개설학년/학기	2022년/1학기
학점	2	시수	2
담당교수		연락처	
수업목표	본 F&B(food and beverage)창업론 과정은 21세기 유망산업 분야 중 하나인 외식산업에 대한 이론과 현실 및 트렌드에 대한 전문 수업에 관한 응용방법을 학습함으로써 창의적이고 독립적인 역량을 갖춘 유능한 경영자의 자질을 실현하여 외식산업에 기여함을 목적으로 한다.		
핵심역량	외식산업에 대한 전문가 양성		
전공역량	외식산업에 대한 기초지식 및 트렌드분석		
교양역량	4차 산업혁명 대비 창의와 인성함양을 위한교육		

□ 강좌 유형 및 특성

구분	내용	비고
주차 운영방법	<input type="checkbox"/> 강의 x (13)주 <input type="checkbox"/> 시험 x (2)회 <input type="checkbox"/> 오프라인 간담회 x (2)회-사전공지	
주요 학습활동	<input checked="" type="checkbox"/> 토의 및 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 개인 발표 및 과제 <input type="checkbox"/> 협력 학습(발표, 과제) <input type="checkbox"/> 기타 (자가진단, 문진표 작성 등)	
평가방법	<input type="checkbox"/> 시험 (60 %) <input type="checkbox"/> 동영상 진도율 (20 %) <input type="checkbox"/> 토론 (%) <input type="checkbox"/> 과제 (10 %) <input type="checkbox"/> 기타 (10 %)	
기타	돌발 퀴즈 및 테스트를 통하여 기타점수 부여	

□ 주차별 강의계획서

주차	주별 학습주제	내용 (2줄 내외 요약)	학습자료 유형	학습활동 유형	학습시간
1	실라버스를 통한 학습 과정에 대한 설명	글로벌시대의 조건과 외식산업에서의 환경에서의 조건	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
2	외식산업이 범위와 특성 & 서비스스케이프 (물리적환경)	서비스사회에서의 서비스특성 & 서비스스케이프(물리적환경)	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
3	외식산업에서의 물리적 환경 구성요소	외식산업에서의 물리적환경 & 외식산업에서의 조건	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
4	메뉴아이템 개발의 신 조류 & 아이템개발 전략	외식브랜드 구조변화 & 메뉴아이템전략	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
5	외식산업에서의 상권 분석	외식산업의 장소마케팅 & 입지 선정	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
6	외식창업에 대한 설계 및 창업설계	창업에서의 사고 & 창업업종 절차	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
7	외식상품 개발 및 주기론	메뉴상품주기론 & 메뉴상품 주기론 전략	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
8	중간고사	중간고사평가 실시	대면 평가 실시	시험지	60분
9	중간고사 문제 해석 및 마케팅 전략	중간고사 문제해석 & 외식산업에서의 법칙 및 사례	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
10	외식창업에 디자인 및 디자인 개발	외식산업에서의 모듈마케팅 & 상품디자인 전략	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
11	외식창업에서의 원가분석 및 가격결정	원가분석에 대한 개념 & 가격 결정을 위한 고려사항	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
12	외식창업에 대한 메뉴 평가 및 메뉴평가전략	4차산업의 혁명 & 글로벌기업에 대한 사례	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
13	메뉴가격결정 및 가격 결정 마케팅	메뉴가격 전략 & 메뉴가격 믹스마케팅	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
14	외식산업 위생 및 안전 및 위생 관리	외식산업에 대한 위해요소 & 식중독관리	PPT 자료를 통한 학습	강의 영상 및 Q&A	50분 (50분 이상)
15	보강주간	보강주간	보강주간	보강주간	
16	기말시험	기말 평가 실시	대면 평가 실시	시험지	60분

학습자료 유형 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 영상 • PPT강의자료 • • 	<ul style="list-style-type: none"> • 외부 동영상 • 사진 • 참고자료 • 	학습활동 유형 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 토의 및 토론 • 벤치마킹 •
--------------------	--	---	--------------------	--