

외식창업과뉴비즈니스(Food Service Startup & Management Micro Degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	지역 기반 외식 창업 비즈니스 전문가	
전공능력	지역 외식아이템 개발 · 점포개발운영능력	
교육목표	트렌드와 지역에 적합한 외식아이템을 개발하고 운영할 수 있는 인재 양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> 음식으로서의 전북 지역을 이해하고 그 정체성과 상징성을 살리는 외식 아이TEM을 개발할 수 있는 역량을 기른다. 지역의 한식, 발효, 한옥, 한류의 자원을 활용하는 지역 상생 리더십을 발휘하는 역량을 기른다. 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	외식프랜차이즈기업, 컨설팅기업	외식경영관리사, 식품창업관리사, 유통관리사

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
지역 외식아이템 개발	정의	지역의 정체성을 명확히 인식하고 이에 맞는 외식 아이TEM을 도출시키는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> 특정한 지역의 경제, 사회, 역사, 문화의 핵심을 찾아내는 리서치 능력 지역의 정체성에 새로운 컨셉을 연계시켜서 아이TEM을 개발하는 능력
점포개발운영 능력	정의	점포의 컨셉을 바탕으로 입지, 메뉴, 시설, 운영들을 하나의 라인으로 정렬시키는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> 실제 고객앞에서 이루어지는 각종 점포 운영에 대하여 컨셉을 유지 내지 활성화하고 반영해 낼 수 있는 실무 역량을 갖춘다. 전북의 각종 상징성을 운영에 활용하여 영업의 차별화를 유지할 수 있는 능력

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	지역 외식아이템 개발	점포개발운영능력
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	●	○
문제파악 및 해결능력	○	●
현장적용 및 실무능력	○	●
창의융합 및 혁신능력	○	●

[4] 진로분야 연계

전공능력	지역 외식아이템 개발	점포개발운영능력
진로분야		
외식/컨설팅분야	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
실무	관련한 각종 법령, 규정, 행정 사항을 인지하여 활용할 수 있는 차원 높은 외식전문성과 실천 지식을 얻을 수 있음	지역과 계층을 고려하는 특화된 아이템을 통해서 결과를 도출해 낼 수 있는 실무적인 안목을 배울 수 있음	다양한 종업원과 고객을 대상으로 외식 아이템을 만들어서 사회적 기여를 하고자 하는 의지와 태도를 접할 수 있음
심화	사회적 약자도 같이 일을 할 수 있는 여건을 만들어서 운영해 가기 위한 보다 깊은 지식과 정보를 얻을 수 있음	시설, 메뉴 및 각종 환경을 고려한 능력을 배양할 수 있는 케이스를 경험할 수 있음	특정한 고객과 종업원에게 맞는 업무방식 개발을 통해 사회적 책임을 다하는 아이템 발굴 및 개발이 가능하리라 판단
기초	전반적 외식산업 환경을 이해하고 기초적인 분야에 대한 학습을 통해서 외식분야의 입문을 장려하고 발판을 다지기 위한 학습 진행	국내외 사례를 통해 장애인 등의 고용을 통한 레스토랑 운영에 대해 구상 조사 발표 등을 통해 자발적인 노력을 하도록 유도	미래에 외식분야의 적성을 스스로 발견하고 이를 계기로 전문성을 지향하는 단계를 스스로 찾도록 유도

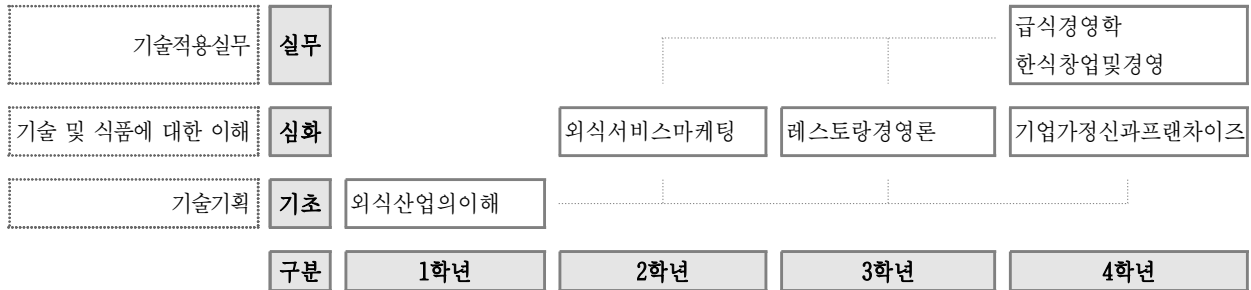
[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		지역 외식아이템 개발	점포개발운영능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
실무	급식경영학	●	◐	4	4	2
	한식창업경영	●	◐	5	3	2
심화	기업가정신과프랜차이즈	◐	●	4	3	3
	레스토랑경영론	◐	●	4	3	3
	외식서비스마케팅	●	◐	5	3	2
기초	외식산업의이해	●	◐	6	2	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	지역 외식아이템 개발	점포개발운영능력
외식/컨설팅분야	실무	급식경영학	한식창업및경영
	심화	외식서비스마케팅	기업가정신과프랜차이즈 레스토랑경영론
	기초	외식산업의이해	

[8] 교육과정 이수체계



[9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	12학점	

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	1	선택	14214	외식산업의이해	Understanding for Foodservice Industry	3	3	기초	6	2	2	한식조리학과
2	2	선택	10883	외식서비스마케팅	Foodservice Service marketing	3	3	심화	5	3	2	외식산업조리학과
3	1	선택	11326	레스토랑경영론	Management of Restaurant	3	3	심화	4	3	3	외식산업조리학과
4	1	선택	11335	기업가정신과프랜차이즈	Entrepreneurship & Franchise	3	3	심화	4	3	3	외식산업조리학과
		선택	15482	한식창업및경영	Korean Restaurant Establishment and Management	3	3	실무	5	3	2	한식조리학과
	2	선택	17119	급식경영학	Foodservice Management	2	2	실무	4	4	2	식품영양학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
외식산업조리학과	심화 (532)	외식서비스마케팅 서비스 산업에서 가장 중요한 고객관리에 대한 기본적인 지식부터 고객의 기호와 욕구를 충족시킬 수 있는 고객관리 방법에 대하여 학습하고 관리자나 경영주로서의 종업원관리 기법에 관하여 학습한다.	Foodservice Service marketing Learn the way to manage the customers for satisfying them ranging the needs and preferences of the customers from the basic knowledge of the customers in the service industry, and also learn how I as the executive or manager have to manage the employees.
	심화 (433)	레스토랑경영론 식당경영에는 다양한 요소들이 존재한다. 레스토랑의 식음료에 대한 전반적인 관리와 주방을 합리적으로 경영할 수 있는 방안을	Management of Restaurant Restaurant management requires a specific knowledge and operation skills. Includes the role of managerial leadership, staff selection

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		모색한다.	and staff development, effective approaches to successful client relations, and approaches to maintaining the balance between food service and facilities quality.
	심화 (433)	기업가정신과프랜차이즈 체인 레스토랑의 가맹점이 어떻게 조직되고, 경영되는가를 밝혀내기 위한 새로운 경영모델을 학습하며, 일반적인 이론 정립을 목표로 하여 특히 다점포 경영의 장단점과 다양한 사례연구를 통해 전문경영인이 될 수 있는 자질을 배양한다.	Entrepreneurship & Franchise Learn the new administration model to figure out how the branches of chain restaurant would be organized and managed, and then for the target to building up the general theory enhance the ability to be the professional administrator by analyzing the various case studies of the merits and weak points of the multi branches administration.
한식조리 학과	기초 (622)	외식산업의이해 외식산업 분야에서 필요한 기본지식을 학습하고 이해하는 동시에 외식문화가 발전 될 수 있도록 외식문화에 대한 기초지식을 학습한다.	Understanding for Foodservice Industry The aim of the subject is to prepare students for professional careers in restaurant business by providing theoretic and practical studies for effective restaurant operation.
	실무 (532)	한식창업및경영 한식산업에 대한 전반적인 이해와 창업 트렌드를 학습하여 한식당 창업을 위한 창업 경영 요소와 함께 창업 계획서의 작성과 평가 요소에 대해 교재를 통해 학습하며 레스토랑의 컨셉 결정과 함께 창업에 필요한 설계계획 및 배치, 메뉴계획 등 창업과 관련된 내용을 학습한다.	Korean Restaurant Establishment and Management Understandings the overall Korean food industry and establishment trends of Korean restaurants, and study how to make management proposals and key aspects of restaurant establishment and operations such as determination of restaurant concepts, design and layout, menu planning related with restaurant business
식품영양 학과	실무 (442)	급식경영학 경영학에 관한 기초 개념과 급식경영에 관한 원리를 강의하여 합리적인 급식소 관리법을 습득케 한다.	Foodservice Management The basic concepts of management and of business administration are taught to improve foodservice quality.