

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과	
교과목	단체급식경영론	교과번호	개설년도	2023-2
학점	3	수업시수	이론 (3)	
교과 유형	전공선택			
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> ■ 단체급식의 개념과 역할, 단체급식 경영의 주체와 대상, 내용을 명확하게 파악할 수 있다. ■ 급식산업의 현황을 파악하여 급식소 마케팅관리에 활용할 수 있다. ■ 단체급식의 운영에 필요한 관리능력을 기반으로 주도적으로 급식운영을 계획할 수 있다. ■ 단체급식의 급식경영관리의 요점을 파악할 수 있다. 			

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	-단체급식의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 단체급식의 개념과 역할, 특성을 이해하고 설명할 수 있다. - 단체급식경영의 주체, 대상, 내용을 파악하여 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	영양사, 조리사, 단체급식 관리자/감독자, 급식경영자
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서, 자격증, 면허증, 경력증명서
	관련 질문	1. 단체급식에서 중요하게 다루어야 하는 부분이 무엇이라 생각합니까? 2. 급식경영자의 주요 역할이 무엇이라고 생각합니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	-급식소 내부고객관리
	평가 핵심 준거/기준	-급식소 인적자원의 확보, 개발, 보상, 유지에 대한 기초적인 이론과 실행방법을 설명할 수 있다. -급식소 경영자가 보상과 유지관리를 위해 알아야 할 기본지식을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	영양사, 조리사, 단체급식 관리자/감독자, 급식경영자
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서, 자격증, 면허증, 경력증명서
	관련 질문	1. 급식종사자의 직무기술서를 작성해 본 경험이 있습니까? 2. 급식종사자에게 동기부여를 하기 위해 사용해 본 방법으로 어떤 것이 있습니까? 3. 급식종사원들의 복리후생을 위해 직접적으로 보상제도를 고민해 실행해 보신 적이 있습니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	-급식소 외부고객관리
	평가 핵심 준거/기준	- 단체급식의 운영에 필요한 마케팅관리능력을 기반으로 주도적으로 급식운영을 계획할 수 있다. - 급식소 중심으로 상품, 가격, 경로, 촉진에 대한 마케팅 관리를 이해하고 각각의 관리방안을 계획할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	영양사, 조리사, 단체급식 관리자/감독자, 급식경영자
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서, 자격증, 면허증, 경력증명서
	관련 질문	1. 단체급식에서 감성마케팅을 활용해 본 적이 있나요? (예시) 2. 단체급식에서 메뉴를 홍보하기 위해 어떤방법을 사용해 보았나요?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	식음료서비스실무	교과번호	개설년도	2023-1	
학점	3	수업시수	이론 (2) 실습 (1)		
교과 유형	전공지정				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식음료 서비스의 개요를 정리하여 제시할 수 있다 ▪ 식음료 업태 종류와 그에 따른 업태별 서비스의 형태를 구분할 수 있다. ▪ 식음료 별로 각각의 특징을 구분할 수 있다. ▪ 식음료 메뉴의 해설을 이해하고 설명할 수 있다. ▪ 식음료 서비스를 실무에 적용할 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	- 식음료의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 식음료를 이해하고 설명할 수 있다. - 식음료서비스를 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 서비스(레스토랑 서비스)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 식음료 파트에서 경험이 있습니까? 2. 식음료 서비스를 무엇이라고 생각하십니까? 3. 식음료에서 가장 중요한 것을 무엇이라고 생각하십니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	- 식음료종류 및 형태
	평가 핵심 준거/기준	- 식음료의 종류를 이해하고 설명할 수 있다. - 식음료의 형태를 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 서비스(레스토랑 서비스)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 식음료 업태별 종류에는 어떤 것이 있습니까? 2. 식음료 서비스의 형태에는 어떤 것이 있습니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	- 식음료 실무 능력
	평가 핵심 준거/기준	- 활용할 수 있는 실무 기술을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 서비스(레스토랑 서비스)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 고객응대 시 어떤 자세가 바람직하니까? 2. 고객만족을 위한 방법은 무엇이 있습니까?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	연회기획설계	교과번호	개설년도	2023-2	
학점	3	수업시수	이론(2) 실습(1)		
교과 유형	전공선택				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> - 연회기획의 흐름을 이해할 수 있다. - 연회에서 활용되는 메뉴와 음료를 체계적으로 고려하여 주도적으로 구성할 수 있다. - 연회에서 활용되는 장비 및 집기를 계획할 수 있다. - 연회이용 고객을 응대하고 연회기획을 제안할 수 있다. - 연회기획에 따른 문제점도출 및 해결방안을 제시하여 성공적인 연회기획 설계를 할 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	연회기획의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 연회기획의 흐름을 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 연회를 준비하기 위한 흐름을 설명할 수 있습니까? 2. 연회를 준비하는 과정에서 가장 중요한 부분은 무엇입니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	연회 시 준비 사항
	평가 핵심 준거/기준	- 연회메뉴를 설명할 수 있다. - 연회음료를 설명할 수 있다. - 연회에 사용되는 장비와 집기를 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 연회메뉴를 구성하거나 준비한 경험이 있습니까? 2. 연회음료를 구성하거나 준비한 경험이 있습니까? 3. 연회장비나 집기를 준비한 경험이 있습니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	연회 실무활용
	평가 핵심 준거/기준	- 유형별 연회의 장단점을 설명 할수 있다.
	관련 직업 생활 요소	조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 연회행사 시 가장 장점은 무엇이라고 생각합니까? 2. 연회행사 시 가장 단점은 무엇이라고 생각합니까? 3. 연회행사 후 고객관리 방안은 무엇입니까?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	외식마케팅원론	교과번호	W020045	개설년도	2023-2
학점	3	수업시수	이론(3)		
교과 유형	전공지정				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> • 외식사업의 마케팅 프로세스를 이해하고 설명할 수 있다. • 외식사업의 환경분석과 STP 전략 설계를 설명할 수 있다. • 외식사업의 마케팅믹스에 대하여 설명할 수 있다. • 외식사업의 서비스 프로세스 관리를 할 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	마케팅의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 마케팅의 개념을 설명할 수 있다. - 마케팅의 중요요인을 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	마케팅부서
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서
	관련 질문	- 마케팅이 무엇이라고 생각합니까? - 마케팅에서 가장 중요한 것은 무엇입니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	STP 전략, 마케팅 믹스의 활용
	평가 핵심 준거/기준	- STP 전략을 설명할 수 있다. - 마케팅 믹스를 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	마케팅부서
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서
	관련 질문	- 회사에서 활용한 STP 전략을 설명할 수 있습니까? - 회사에서 활용한 마케팅 믹스를 설명할 수 있습니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	마케팅 사례
	평가 핵심 준거/기준	- 마케팅의 성공과 실패 사례를 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	마케팅부서
	인정가능 자료 유형	이력서, 직무기술서
	관련 질문	- 회사에서 성공한 마케팅 사례는 어떤 것이 있습니까? - 회사에서 실패한 마케팅 사례는 어떤 것이 있습니까?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	외식회계원리	교과번호	개설년도	2023-2	
학점	3	수업시수	이론 (3) 실습 (0)		
교과 유형	<u>전공선택</u>				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 회계란 무엇인지 이해할 수 있다. ○ 복식부기의 원리를 이해하고 분개할 수 있다. ○ 회계 순환 과정을 이해할 수 있다. ○ 재무제표를 이해하고 간단한 활용을 할 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	- 회계의 의미
	평가 핵심 준거/기준	- 회계의 정의를 이해하고 설명할 수 있다. - 회계등식을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 회계부서/재무부서
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 회계란 무엇입니까? 2. 재무제표란 무엇입니까? 3. 회계등식이란 무엇입니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	- 회계순환과정의 의미
	평가 핵심 준거/기준	- 전체 회계기간의 회계순환과정을 이해하고 설명할 수 있다. - 수정분개를 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 회계부서/재무부서
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 회계순환과정이란 무엇입니까? 2. 수정분개란 무엇입니까? 3. 정산표란 무엇입니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	- 재무제표 표시와 재무보고의 의미
	평가 핵심 준거/기준	- 재무제표 작성과 표시의 일반원칙을 이해하고 설명할 수 있다. - 재무제표의 연계관계를 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 회계부서/재무부서
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 재무제표 작성과 표시의 일반사항은 무엇입니까? 2. 재무제표의 연계관계란 무엇입니까?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	주방관리실무	교과번호	개설년도	2023-1	
학점	3	수업시수	이론 (1) 실습 (2)		
교과 유형	전공지정				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 조리기구 사용법 및 기본조리법을 이해하고 설명할 수 있다. ▪ 조리법에 따른 재료 사용과 조리과정을 경험에 적용하여 적합하게 응용할 수 있다. ▪ 산업현장과 실생활에서 활용할 수 있는 조리의 기본 기술을 정확하게 지킬 수 있다. ▪ 산업현장에서 필요로 하는 주방관리를 할 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	- 조리의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 조리기구의 사용법을 이해하고 설명할 수 있다. - 기본조리법을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 조리 기구를 주로 사용하고 있습니까? 2. 조리기구 사용 시 중요한 것을 무엇이라고 생각하십니까? 3. 조리의 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매 관리, 재료관리 가운데 해본 것은 어떤 것들이 있습니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	- 실무메뉴이론
	평가 핵심 준거/기준	- 조리법에 따른 재료 사용을 이해하고 설명할 수 있다. - 조리과정을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 메뉴를 조리해 본 경험이 있습니까? 2. 어떤 절차로 조리하였습니까? 3. 조리과정에 따른 메뉴를 몇 가지나 수행할 수 있습니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	- 조리기술 활용
	평가 핵심 준거/기준	- 활용할 수 있는 조리실무 기술을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사(한식/양식/일식/중식 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 산업현장의 조리기술에는 어떤 종류가 있습니까? 2. 현장에서 활용하기 위한 조리의 기본적인 자세는 무엇입니까?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	주장관리	교과번호	개설년도	2023-1	
학점	3	수업시수	이론 (2) 실습 (1)		
교과 유형	전공선택				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 주장의 운영관리, 주장의 메뉴관리 및 계획을 할 수 있다. ▪ 주장의 실무 활용능력, 주장 서비스를 능력을 익힐 수 있다. ▪ 음료의 역사, 음료의 분류, 술의 정의, 술의 형태와 종류를 설명 할 수 있다. ▪ 칵테일 용구, 부재료, 조주기법 등 실습을 통해 실무능력을 배양을 해야 할 수 있다 ▪ 조주사지정 칵테일의 핵심이론과 실기 능력을 갖출 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	- 주장의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 주장의 개념을 이해하고 설명할 수 있다. - 주장의 직무를 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 바텐더(조주관련), 카페(바리스타)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 기구를 주로 사용하고 있습니까? 2. 음료에서 중요한 것을 무엇이라고 생각하십니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	- 주장실무이론
	평가 핵심 준거/기준	- 주종에 따른 재료 사용을 이해하고 설명할 수 있다. - 제조과정을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 바텐더(조주관련), 카페(바리스타)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 메뉴를 조리해 본 경험이 있습니까? 2. 어떤 절차로 조리하였습니까? 3. 조리과정에 따른 메뉴를 몇 가지나 수행할 수 있습니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	- 실무기술 활용
	평가 핵심 준거/기준	- 활용할 수 있는 음료를 만들고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 바텐더(조주관련), 카페(바리스타)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 만들 수 있는 음료는 어떤 종류니까? 2. 본인만의 특별한 음료 레시피를 개발해본 경험이 있습니까?

선행경험학습인정 교과목별 평가기준

[교과목 개요]

대학	한성대학교	학과	호텔외식경영학과		
교과목	창업아이템개발	교과번호	개설년도	2023-1	
학점	3	수업시수	이론 (1) 실습 (2)		
교과 유형	<u>전공선택</u>				
교과 목표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 주 식재료의 이해와 조리법을 습득할 수 있다. ▪ 사이드메뉴를 구성하고 조리할 수 있다. ▪ 디저트메뉴를 구성하고 조리할 수 있다. 				

[과목 평가 사항]

평가 항목 1	확인사항(주제)	- 식재료의 이해
	평가 핵심 준거/기준	- 주식재료의 용도를 이해하고 설명할 수 있다. - 주식재료의 활용을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사, 제빵사(한식/양식/일식/중식/제과/제빵 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 어떤 메뉴를 조리해 본 경험이 있습니까? 2. 어떤 절차로 조리하였습니까? 3. 조리과정에 따른 메뉴를 몇 가지나 수행할 수 있습니까?
평가 항목 2	확인사항(주제)	- 메뉴 분류에 따른 활용
	평가 핵심 준거/기준	- 주 메뉴의 활용을 이해하고 설명할 수 있다. - 사이드 메뉴의 활용을 이해하고 설명할 수 있다. - 디저트 메뉴의 활용을 이해하고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사, 제빵사(한식/양식/일식/중식/제과/제빵 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 주로 할 수 있는 메뉴(주메뉴, 사이드 메뉴, 디저트메뉴)는 무엇입니까? 2. 고객반응이 가장 좋았던 메뉴는 무엇입니까?
평가 항목 3	확인사항(주제)	- 메뉴구성
	평가 핵심 준거/기준	- 새로운 메뉴를 구성하고 만들고 설명할 수 있다.
	관련 직업 생활 요소	- 조리사, 제빵사(한식/양식/일식/중식/제과/제빵 등 포함)
	인정가능 자료 유형	- 이력서, 직무기술서, 자격증, 경력증명서 등
	관련 질문	1. 본인만의 특별한 메뉴를 개발해본 경험이 있습니까? 2. 본인이 개발한 메뉴를 판매해 본 경험이 있습니까?