

(12) 특허협력조약에 의하여 공개된 국제출원

(19) 세계지식재산권기구
국제사무국

(43) 국제공개일
2017년 5월 26일 (26.05.2017)



(10) 국제공개번호
WO 2017/086760 A1

- (51) 국제특허분류:
G06Q 50/10 (2012.01) *G06Q 30/06* (2012.01)
G06Q 30/02 (2012.01)
- (21) 국제출원번호: PCT/KR2016/013421
- (22) 국제출원일: 2016년 11월 21일 (21.11.2016)
- (25) 출원언어: 한국어
- (26) 공개언어: 한국어
- (30) 우선권정보:
10-2015-0162309 2015년 11월 19일 (19.11.2015) KR
10-2016-0155049 2016년 11월 21일 (21.11.2016) KR
- (72) 발명자: 겸
- (71) 출원인: 안상미 (AN, Sang Mi) [KR/KR]; 13525 경기도 성남시 분당구 동판교로 155, 701동 603호, Gyeonggi-do (KR).
- (74) 대리인: 특허법인 아이스퀘어 (ISQUARE PATENT & LAW FIRM); 06174 서울시 강남구 영동대로 82길 11, 5층(대치동, 도원빌딩), Seoul (KR).
- (81) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 국내 권리의 보호를 위하여): AE, AG, AL, AM, AO,

AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

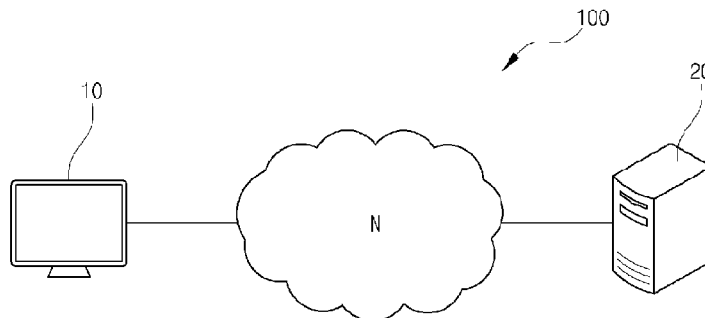
- (84) 지정국 (별도의 표시가 없는 한, 가능한 모든 종류의 역내 권리의 보호를 위하여): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 유라시아 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 유럽 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

공개:

— 국제조사보고서와 함께 (조약 제 21 조(3))

(54) Title: SYSTEM AND METHOD FOR PROVIDING COOKING CONTENTS

(54) 발명의 명칭: 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법



(57) Abstract: The present invention relates to a system and a method for providing cooking contents which organizationally performs the renting of a cooking studio, opening an on/off-line cooking class, registering for a cooking class, and promoting and selling cooking-related products. According to one aspect of the present invention, the system for providing cooking contents comprises: a rent schedule management part for receiving cooking studio rental information from a rental agent, receiving a cooking studio rental application from a cooking expert, and generating a rent schedule of a cooking studio on the basis of the received rental information and the rental application; an opening request reception part for receiving a cooking class opening request from the cooking expert; a contents management part for receiving cooking contents from the cooking expert; a class opening part for opening a cooking class on the basis of the cooking class opening request, the rent schedule, and the cooking contents; and a class information providing part for providing class information of the opened cooking class to an attendee.

(57) 요약서:

[다음 쪽 계속]



WO 2017/086760 A1



본 발명은 요리스튜디오의 대관, 온오프라인의 요리클래스 개설, 요리클래스 수강, 요리 관련 상품의 홍보 및 판매를 유기적으로 수행하는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법에 관한 것으로서, 본 발명의 제 1 측면에 따르면, 대관주체로부터 요리스튜디오 대관 정보를 수신하고, 요리전문가로부터 요리스튜디오 대관 신청을 수신하여, 수신한 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 요리스튜디오의 대관 일정을 생성하는 대관일정관리부, 요리전문가로부터 요리클래스 개설 요청을 수신하는 개설요청수신부, 요리전문가로부터 요리콘텐츠를 수신하는 콘텐츠관리부, 요리클래스 개설 요청과 대관 일정 및 요리콘텐츠에 기초하여 요리클래스를 개설하는 클래스개설부 및 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는 강의정보제공부를 포함하는 요리콘텐츠 제공 시스템이 개시된다.

명세서

발명의 명칭: 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법

기술분야

- [1] 본 발명은 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법에 관한 것으로서, 요리스튜디오의 대관, 온오프라인의 요리클래스 개설, 요리클래스 수강, 요리 관련 상품의 홍보 및 판매를 유기적으로 수행하는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법에 관한 것이다.

배경기술

- [2] 최근 삶의 질이 향상됨에 따라 음식이 단순한 생명 유지의 수단이 아닌 즐거움이자 취미의 목적으로 여겨지고 있다. 이와 함께 음식을 먹는 것뿐 아니라 음식을 만드는 요리의 과정이 또 하나의 취미가 되어 요리를 전문적으로 배우고자 하는 수요가 급속도로 증가하고 있다.
- [3] 관련하여 한국 공개특허 10-2006-0065981에 따르면 통신망을 통한 요리법 콘텐츠 제공 서비스 장치 및 그 방법이 개시된다. 이는 이동통신단말기의 화면 및 사운드 처리 기능을 이용하여 실시간으로 조리법을 멀티미디어로 제공하는 장치 및 방법을 제시하고 있으나 요리에 대한 관심이나 애정을 충족시키기에는 부족함이 있다.
- [4] 한편, 전술한 배경기술은 발명자가 본 발명의 도출을 위해 보유하고 있었거나, 본 발명의 도출 과정에서 습득한 기술 정보로서, 반드시 본 발명의 출원 전에 일반 공중에게 공개된 공지기술이라 할 수는 없다.

발명의 상세한 설명

기술적 과제

- [5] 본 발명의 일 실시예는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법을 제시하는 데에 그 목적이 있다.
- [6] 본 발명의 일 실시예는 요리스튜디오의 대관, 온오프라인의 요리클래스 개설, 요리클래스 수강, 요리 관련 상품의 홍보 및 판매를 유기적으로 수행하는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법을 제시하는 데에 그 목적이 있다.

과제 해결 수단

- [7] 상술한 기술적 과제를 달성하기 위한 기술적 수단으로서, 본 발명의 제 1 측면에 따르면, 대관주체로부터 요리스튜디오 대관 정보를 수신하고, 요리전문가로부터 요리스튜디오 대관 신청을 수신하여, 수신한 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 요리스튜디오의 대관 일정을 생성하는 대관일정관리부, 요리전문가로부터 요리클래스 개설 요청을 수신하는 개설요청수신부, 요리전문가로부터 요리콘텐츠를 수신하는 콘텐츠관리부, 요리클래스 개설 요청과 대관 일정 및 요리콘텐츠에 기초하여 요리클래스를 개설하는 클래스개설부 및 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는

강의정보제공부를 포함하는 요리콘텐츠 제공 시스템이 개시된다.

- [8] 본 발명의 제2 측면에 따르면, 요리콘텐츠 제공 시스템이 수행하는 것으로서, 요리클래스 개설 요청을 수신하는 단계, 개설 요청에 기초하여 요리클래스를 개설하는 단계 및 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는 단계를 포함하는 요리콘텐츠 제공 방법이 개시된다.

- [9] 본 발명의 제 3 측면에 따르면, 요리콘텐츠 방법을 수행하는 프로그램이 기록된 컴퓨터 판독가능한 기록매체로서, 상기 요리콘텐츠 방법은 요리콘텐츠 제공 시스템이 수행하는 것으로서, 요리클래스 개설 요청을 수신하는 단계, 개설 요청에 기초하여 요리클래스를 개설하는 단계 및 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는 단계를 포함할 수 있다.

- [10] 본 발명의 제4측면에 따르면, 요리콘텐츠 제공 시스템에 의해 수행되며, 요리콘텐츠 제공 방법을 수행하기 위해 기록매체에 저장된 컴퓨터 프로그램으로서, 상기 요리콘텐츠 제공 방법은 요리콘텐츠 제공 시스템이 수행하는 것으로서, 요리클래스 개설 요청을 수신하는 단계, 개설 요청에 기초하여 요리클래스를 개설하는 단계 및 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는 단계를 포함할 수 있다.

발명의 효과

- [11] 전술한 본 발명의 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 본 발명의 일 실시예는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법을 제시할 수 있다.
- [12] 또한, 본 발명의 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 본 발명의 일 실시예는 요리스튜디오의 대관, 온오프라인의 요리클래스 개설, 요리클래스 수강, 요리 관련 상품의 홍보 및 판매를 유기적으로 수행하는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법을 제시할 수 있다.
- [13] 또한, 본 발명의 과제 해결 수단 중 어느 하나에 의하면, 본 발명의 일 실시예는 요리스튜디오의 대관주체, 온오프라인의 요리클래스를 개설하고자 하는 요리전문가, 요리클래스를 수강하고자 하는 수강생, 요리 관련 상품을 홍보 및 판매하고자 하는 요리유관업자의 역할이 고정되지 않고, 각 사용자가 모든 역할을 수행할 수 있는 요리콘텐츠 제공 시스템 및 제공 방법을 제시할 수 있다. 즉, 각 사용자는 본 발명의 일 실시예에서 모든 역할을 유동적으로 수행할 수 있다.
- [14] 이로써 본 발명의 일 실시예는 요리를 하기 위한 자원, 요리 강습을 위한 자원, 요리 관련 정보, 요리 관련 상품의 정보 등을 포괄하는 요리 관련 자원을 자유롭게 공유할 수 있는 시스템 및 방법을 제공할 수 있다.
- [15] 본 발명에서 얻을 수 있는 효과는 이상에서 언급한 효과들로 제한되지 않으며, 언급하지 않은 또 다른 효과들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

- [16] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템의 구성을 개략적으로 도시한 구성도이다.
- [17] 도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템을 설명하기 위한 구성도이다.
- [18] 도 3은 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템의 구성을 개략적으로 도시한 블록도이다.
- [19] 도 4 내지 도 7은 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 방법을 설명하기 위한 순서도이다.
- [20] 도 8은 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 방법의 순서를 도시한 예시도이다.

발명의 실시를 위한 형태

- [21] 아래에서는 첨부한 도면을 참조하여 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 본 발명의 실시예를 상세히 설명한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며 여기에서 설명하는 실시예에 한정되지 않는다. 그리고 도면에서 본 발명을 명확하게 설명하기 위해서 설명과 관계없는 부분은 생략하였으며, 명세서 전체를 통하여 유사한 부분에 대해서는 유사한 도면 부호를 붙였다.
- [22] 명세서 전체에서, 어떤 부분이 다른 부분과 "연결"되어 있다고 할 때, 이는 "직접적으로 연결"되어 있는 경우뿐 아니라, 그 중간에 다른 소자를 사이에 두고 "전기적으로 연결"되어 있는 경우도 포함한다. 또한 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미한다.
- [23] 이하 첨부된 도면을 참고하여 본 발명을 상세히 설명하기로 한다.
- [24] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템(100)의 구성을 개략적으로 도시한 구성도이다.
- [25] 본 발명의 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리스튜디오의 대관 일정을 생성하고, 요리콘텐츠를 수신하여 온오프라인의 요리클래스를 개설하는 등의 요리콘텐츠 제공 방법을 수행하는 시스템으로서, 도 1에 따르면 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 사용자 단말(10) 및 요리콘텐츠 제공 서버(20)를 포함할 수 있다.
- [26] 여기서 요리콘텐츠 제공 시스템(100)에 포함되는 각 구성요소는 네트워크(N)를 통해 통신할 수 있다. 이때 네트워크(N)는 근거리 통신망(Local Area Network; LAN), 광역 통신망(Wide Area Network; WAN), 부가가치 통신망(Value Added Network; VAN), 개인 근거리 무선통신(Personal Area Network; PAN), 이동 통신망(mobile radio communication network), Wibro(Wireless Broadband Internet), Mobile WiMAX, HSDPA(High Speed Downlink Packet Access)

또는 위성 통신망 등과 같은 모든 종류의 유/무선 네트워크로 구현될 수 있다. 이때 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 서버-클라이언트 시스템으로 구현될 수 있고, 이를 위해 유저와의 인터랙션을 위한 클라이언트가 설치된 사용자 단말(10)을 포함할 수 있다.

[27] 또한 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 예를 들어, 사용자 단말(10) 또는 다른 서버 각각으로 웹 서비스를 제공할 수 있는 웹서버(또는 모바일 웹서버)일 수 있으며, 또는 예를 들어, 포털 사이트 서버 등 다양한 웹 콘텐츠 프로바이더의 서버 시스템일 수 있으며, 또는 웹서버를 포함하여 로드밸런싱 서버, 데이터베이스 서버 등 일군의 서버 시스템으로 구현될 수도 있다.

[28] 또는 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리콘텐츠 제공을 위한 애플리케이션이 설치된 사용자 단말(10)로 구현되거나, 서버-클라이언트 시스템으로 구현될 수 있다. 요리콘텐츠 제공 시스템(100)이 서버-클라이언트 시스템으로 구현된다면 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 유저와의 인터랙션을 위한 클라이언트가 설치된 사용자 단말(10)을 포함할 수 있다.

[29] 여기서 사용자 단말(10)은, 예를 들어, 네트워크(N)를 통해 원격지의 서버에 접속하거나, 타 단말 및 서버와 연결 가능한 컴퓨터나 휴대용 단말기, 텔레비전, 웨어러블 디바이스(Wearable Device) 등으로 구현될 수 있다. 여기서, 컴퓨터는 예를 들어, 웹 브라우저(WEB Browser)가 탑재된 노트북, 데스크톱(desktop), 랩톱(laptop)등을 포함하고, 휴대용 단말기는 예를 들어, 휴대성과 이동성이 보장되는 무선 통신 장치로서, PCS(Personal Communication System), PDC(Personal Digital Cellular), PHS(Personal Handyphone System), PDA(Personal Digital Assistant), GSM(Global System for Mobile communications), IMT(International Mobile Telecommunication)-2000, CDMA(Code Division Multiple Access)-2000, W-CDMA(W-Code Division Multiple Access), Wibro(Wireless Broadband Internet), 스마트폰(Smart Phone), 모바일 WiMAX(Mobile Worldwide Interoperability for Microwave Access) 등과 같은 모든 종류의 핸드헬드(Handheld) 기반의 무선 통신 장치를 포함할 수 있다. 또한, 텔레비전은 IPTV(Internet Protocol Television), 인터넷 TV(Internet Television), 지상파 TV, 케이블 TV 등을 포함할 수 있다. 나아가 웨어러블 디바이스는 예를 들어, 시계, 안경, 액세서리, 의복, 신발 등 인체에 직접 착용 가능한 타입의 정보처리장치로서, 직접 또는 다른 정보처리장치를 통해 네트워크를 경유하여 원격지의 서버에 접속하거나 타 단말과 연결될 수 있다.

[30] 또한 사용자 단말(10)은, 사용자의 인터랙션을 가능하게 하는 인터페이스(예를 들어, 표시화면, 키보드 또는 마우스, 터치디스플레이 등)를 포함하는 전자 단말기 상에 구현될 수 있다.

[31] 이와 같은 사용자 단말(10)은, 수행하는 역할에 따라 대관주체의 단말(11), 요리전문가의 단말(12), 수강생의 단말(13) 및 요리유관업자의 단말(14) 각각으로 구분될 수 있다.

- [32] 관련하여 도 2를 참고하면, 요리콘텐츠 제공 서버(20)는 상술한 바와 같은 하나 이상의 사용자 단말(11, 12, 13, 14)과 통신할 수 있음이 구체적으로 도시되어 있다. 또한 요리콘텐츠 제공 서버(20)는 타 서버(30, 40)와 통신함으로써 요리콘텐츠 제공 방법을 수행할 수 있다.
- [33] 즉, 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리스튜디오의 대관, 요리클래스의 개설, 요리클래스의 수강, 요리 상품의 정보와 같은 요리 관련 자원을 공유하기 위하여, 요리클래스를 진행하거나 요리 실습을 할 수 있는 요리스튜디오를 대관하는 대관주체의 단말(11), 요리스튜디오를 대관하여 요리클래스를 개설하거나 요리콘텐츠를 제공하는 요리전문가의 단말(12), 요리스튜디오를 대관하여 요리를 실습하거나 요리클래스를 수강하는 수강생의 단말(13), 식자재 또는 주방용품 등 요리에 관련된 상품인 요리 상품을 홍보 및 판매하는 요리유관업자의 단말(14)과 통신할 수 있다. 이때 수강생의 단말(13)은 수강생과의 인터랙션을 위한 인터랙션장치(15)를 포함하거나 인터랙션장치(15)와 통신할 수 있다. 이에 대한 내용은 관련 부분에서 구체적으로 후술한다.
- [34] 또한 요리콘텐츠 제공 서버(20)는 요리 상품 판매를 위해 상품판매서버(30)와 통신하거나 요리클래스 개설을 위한 펀딩을 모금하는 펀딩관리시스템(40)과 통신할 수 있다.
- [35] 단, 본 발명의 실시예에서 사용자는 그 역할이 고정되어 있지 않고, 본 발명의 일 실시예에 의한 모든 역할을 수행할 수 있다. 따라서 각 사용자 단말(11, 12, 13, 14) 또는 각 사용자는 본 발명의 일 실시예의 모든 역할을 유동적으로 수행할 수 있다. 다시 말해, 한 사용자가 요리스튜디오를 대관해주는 역할을 할 때는 대관주체, 요리클래스를 개설할 때는 요리전문가, 요리클래스를 수강할 때는 수강생, 요리 관련 상품을 홍보하고 판매할 때는 요리유관업자가 되는 것이다. 그러므로 본 발명의 실시예에서 대관주체, 요리전문가, 수강생 및 요리유관업자로 지칭되는 사용자는 설명의 용이성을 위한 지정일 뿐 그 역할이 고정되어 있는 것은 아니다.
- [36] 한편 도 3을 참조하면, 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템(100)의 각 구성을 도시한 블록도가 도시된다.
- [37] 도 3에 따르면 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 대관일정관리부(110), 개설요청수신부(120), 콘텐츠관리부(130), 클래스개설부(140), 강의정보제공부(150) 및 상품정보관리부(160)를 포함할 수 있다.
- [38] 먼저 대관일정관리부(110)는 대관주체로부터 요리스튜디오 대관 정보를 수신할 수 있다. 여기서 요리스튜디오 대관 정보는 요리스튜디오의 위치, 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구, 대관료 및 요리스튜디오의 대관 가능 시간에 대한 정보 중 적어도 하나를 포함할 수 있다. 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구에 대한 정보는, 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구의 종류 및 개수에 대한 정보를 포함할 수 있다.

- [39] 본 발명의 일 실시예로서 대관일정관리부(110)가 수신하는 대관 정보에는 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구의 식별정보가 포함될 수 있다. 이를 위해 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구 각각에는 식별태그가 포함될 수 있다. 이때 식별태그는 바코드, QR코드 등의 이미지 코드, 입체 코드, NFC 태그, RFID 태그를 포함할 수 있다. 또한 대관일정관리부(110)는 장비 및 도구에 포함된 식별태그의 식별정보를 획득하기 위한 식별장치를 포함하거나 식별장치와 통신하거나 식별장치와 통신하는 사용자 단말(10)로부터 식별정보를 수신할 수 있다.
- [40] 즉, 대관일정관리부(110)는 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구 각각의 식별정보를 수신함으로써 장비 및 도구의 보유 여부 및 관리 상태에 대한 정보를 생성하고, 장비 및 도구를 관리할 수 있다. 예를 들어, 대관일정관리부(110)는 식별정보를 수신하여 이전에 수신하여 저장된 식별정보와 비교함으로써 요리스튜디오에 국자가 몇 개 구비되어 있는지, 구비되어 있던 국자 중 분실된 국자가 있는지, 분실되었다면 식별정보에 따라 어떤 사용자가 사용하던 국자인지 여부에 대한 정보를 생성하고, 제공할 수 있다. 이처럼 대관일정관리부(110)는 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구의 관리를 자동화함으로써 후술할 대관 신청을 용이하게 할 수 있다.
- [41] 나아가 대관일정관리부(110)는 수신한 대관 정보에 대응되는 요리스튜디오에 대한 식별자를 대관주체로부터 입력 받거나 생성하고, 요리스튜디오에 대한 식별자와 그에 대응하는 대관 정보와 매칭하여 저장할 수 있다. 여기서 요리스튜디오에 대한 식별자란, 요리스튜디오를 식별할 수 있는 정보로서, 요리스튜디오의 명칭 또는 식별번호 등을 포함할 수 있다. 또한 대관일정관리부(110)는 수신한 요리스튜디오 대관 정보와 그에 대응하는 식별자를 매칭하여 요리스튜디오를 대관하고자 하는 요리전문가 등 타사용자에게 제공할 수 있다.
- [42] 또한 대관일정관리부(110)는 요리전문가로부터 요리스튜디오 대관 신청을 수신할 수 있다. 이때 요리스튜디오 대관 신청은 대관 정보에 기초하여 이루어질 수 있으며, 대관 신청에는 대관하고자 하는 요리스튜디오의 조건인 대관 조건 및 대관을 신청하는 자에 대한 정보인 대관 신청자 정보가 포함될 수 있다. 예를 들어, 대관일정관리부(110)가 요리전문가에게 대관 정보 및 대관 조건을 입력할 수 있는 인터페이스를 제공하면, 요리전문가는 인터페이스를 통해 요리스튜디오의 식별자, 위치, 구비된 장비 및 도구, 대관하고자 하는 시간 등 대관 조건을 선택하거나 입력할 수 있다. 또한 대관일정관리부(110)는 대관하고자 하는 자를 식별할 수 있는 식별자, 예를 들면 요리전문가의 이름, 별칭, 식별기호 등 대관 신청자 정보를 입력할 수 있는 인터페이스를 제공하고, 요리전문가는 대관 신청자 정보를 입력할 수 있다.
- [43] 또한 대관일정관리부(110)는 대관 정보와 대관 신청을 비교하여, 대관 정보가 대관 신청에 포함된 대관 조건에 부합할 때 대관이 완료된 것으로 처리하고,

이를 반영하여 대관 일정을 생성할 수 있다.

- [44] 즉 대관일정관리부(110)는 수신한 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 요리스튜디오의 대관 일정을 생성할 수 있다. 여기서 대관 일정은 각 요리스튜디오의 대관 가능일 또는 시간, 대관 불가능일 또는 시간 정보를 포함할 수 있고, 대관 불가능일은 대관 완료일을 포함할 수 있다. 대관일정수신부는 대관 일정을 날짜별, 요리스튜디오별로 제공할 수 있다. 또한 대관일정관리부(110)는 대관 정보 및 대관 신청이 수신될 때마다 기 생성한 대관 일정을 변경하여 제공할 수 있다.
- [45] 한편 개설요청수신부(120)는 요리전문가로부터 요리클래스 개설 요청을 수신할 수 있다. 요리클래스 개설 요청은 요리클래스가 온라인인지 오프라인인지 여부, 요리클래스에서 다룰 요리의 장르, 식자재, 모집 인원, 준비물, 강습료 등에 대한 정보를 포함할 수 있다. 더불어 콘텐츠관리부(130)는 요리전문가로부터 요리콘텐츠를 수신할 수 있다. 여기서 요리콘텐츠는 요리전문가의 요리 과정을 촬영한 동영상 또는 요리 과정을 상세하게 설명하는 텍스트 및 사진을 포함할 수 있다. 또한 요리콘텐츠는 요리콘텐츠에 등장하거나 요리콘텐츠를 작성한 요리전문가의 식별자, 요리콘텐츠에 포함된 요리의 명칭, 장르, 식자재, 준비물 등에 대한 정보, 즉 요리콘텐츠 식별정보를 포함할 수 있다.
- [46] 이때 클래스개설부(140)는 상술한 요리클래스 개설 요청, 대관 일정 및 요리콘텐츠에 기초하여 요리클래스를 개설할 수 있다. 예를 들어 클래스개설부(140)는 대관 일정에서, 대관 신청한 요리전문가의 식별자, 대관 신청된 요리스튜디오의 위치, 대관 시간 등의 정보를 추출하고, 요리클래스 개설 요청에서 요리의 장르, 식자재, 모집 인원, 준비물, 강습료 등의 정보를 추출하여, 추출된 정보에 대응되는 오프라인 요리클래스를 개설할 수 있다. 또한 클래스개설부(140)는 수신한 요리콘텐츠에 기초하여 요리콘텐츠를 제공하는 온라인 요리클래스를 개설할 수 있다.
- [47] 나아가 클래스개설부(140)는 요리콘텐츠 제공 시스템(100)의 관리자, 요리전문가 및 수강생 중 적어도 하나로부터 요리클래스 개설 조건 정보를 포함하는 요리클래스 개설 요청을 수신할 수 있다. 여기서, 요리클래스 개설 조건이란 요리클래스 개설을 위해 성취되어야 하는 조건을 말한다. 예를 들어 요리클래스가 개설되기 위한 최소 수강 인원인 동참 인원 조건 또는 요리클래스가 개설되기 위한 모금액에 대한 정보인 펀딩 조건을 포함할 수 있다.
- [48] 관련하여 클래스개설부(140)는 동참 인원 조건 정보를 포함하는 요리클래스 개설 요청 정보를 공지하고, 수강생을 모집할 수 있다. 또한 요리클래스에 동참하고자 하는 수강생으로부터 동참 의사를 수신할 수 있다. 이때 동참 인원 조건 이상의 수강생으로부터 동참 의사를 수신하면, 클래스개설부(140)는 개설 요청에 대응하는 요리클래스를 개설할 수 있다.
- [49] 또한 클래스개설부(140)는 펀딩 조건 정보를 포함하는 요리클래스 개설 요청 정보를 공지할 수 있다. 이때 펀딩의 모금은 펀딩관리시스템(40)을 통해

이루어질 수 있다. 편딩을 모금하는 편딩관리시스템(40)은 모금된 편딩 정보를 생성하여 클래스개설부(140)로 송신할 수 있다. 편딩 정보를 수신한 클래스개설부(140)는, 모금된 편딩이 편딩 조건을 만족하는 것으로 판단되면 클래스면 개설 요청에 대응하는 요리클래스를 개설할 수 있다.

편딩관리시스템(40)은 요리콘텐츠 제공 시스템(100)에 포함될 수 있으나 별도의 시스템으로 운영될 수도 있다.

[50] 나아가 강의정보제공부(150)는 개설된 요리클래스의 강의 정보를 대관주체, 요리전문가, 수강생 등을 포함하는 사용자에게 제공할 수 있다.

[51] 이때 강의 정보는 요리클래스 개설 요청, 대관 일정 및 요리콘텐츠 등에 포함된 정보, 예를 들면, 요리전문가의 식별자, 요리스튜디오의 위치, 요리클래스에서 다룰 요리 장르, 요리 재료, 요리에 이용되는 도구 및 장비에 대한 정보를 포함할 수 있으며, 강의정보제공부(150)는 강의 정보에 포함된 각 항목에 대한 검색 필터를 수강생에게 제공할 수 있다. 즉, 강의정보제공부(150)는 수강생으로부터 검색 필터에 기초하는 검색 요청 정보를 수신하고, 수신한 검색 요청 정보에 대응하는 강의 정보를 제공할 수 있다. 수강생은 제공받은 강의 정보에 기초하여 요리클래스에 대한 수강 신청을 할 수 있다. 강의정보제공부(150)는 수강 신청에 기초하여 요리콘텐츠를 제공할 수 있다.

[52] 또한 본 발명의 일 실시예에 따라 강의정보제공부(150)는 수강생의 음성 정보를 획득하는 인터랙션장치(15)로부터 수강생의 음성 정보를 수신하고, 수신한 음성 정보에 대응되는 강의 정보를 제공할 수 있다. 이때 인터랙션장치(15)는 수강생이 요리를 하는 중에 수강생의 음성 정보를 획득할 수 있는 위치, 예를 들면 수강생이 착용하는 앞치마에 부착될 수 있다. 또한 인터랙션장치(15)는 디스플레이패널, 스피커 등의 출력 장치를 포함할 수 있으나 출력 장치를 포함하는 별도의 단말, 예를 들면 수강생의 단말(13)과 통신함으로써 본 발명의 일 실시예를 수행할 수 있다.

[53] 구체적으로 강의정보제공부(150)는 인터랙션장치(15)로부터 수강생의 음성 정보를 수신하고, 수신한 음성 정보를 분석하여 검색 필터에 대응하는 검색 요청 정보를 추출할 수 있다. 그리고 추출한 검색 요청 정보에 대응하는 강의 정보를 제공할 수 있고, 이때 강의 정보는 요리콘텐츠를 포함할 수 있다.

[54] 예를 들어, 인터랙션장치(15)가 부착된 앞치마를 착용한 수강생이 베이킹을 하기 위해 “안상미 선생님의 생크림 케이크 만드는 법을 보여줘”라고 말하면, 인터랙션장치(15)는 수강생의 음성 정보를 획득하여 강의정보제공부(150)로 송신한다. 강의정보제공부(150)는 수강생의 음성 정보를 분석하여 검색 필터에 대응하는 음성 정보인 ‘안상미’, ‘생크림 케이크’를 추출할 수 있고, 이에 대응하는 요리콘텐츠인 ‘요리전문가 안상미의 생크림 케이크 레시피’를 동영상, 사운드, 텍스트 등으로 제공할 수 있다. 또한 ‘요리전문가 안상미의 생크림 케이크 레시피’를 이용하던 수강생이 밀가루 반죽을 하는 와중에 “양지은의 생크림 레시피를 보여줘”라고 말하면 인터랙션장치(15)로부터 수강생의 음성 정보를

획득한 강의정보제공부(150)가 요리콘텐츠인 '양지은의 생크림 레시피'를 제공할 수 있다. 이때 요리콘텐츠는 인터랙션장치(15)와 통신하는 수강생의 단말(13)을 통해 제공될 수 있다.

- [55] 또한 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 상품정보관리부(160)를 더 포함할 수 있다. 상품정보관리부(160)는 요리에 사용되는 식자재, 주방 용품 등 요리 관련 상품에 대한 정보인 요리 상품 정보를 요리유관업자로부터 수신하고 수신한 요리 상품 정보를 타사용자에게 제공할 수 있다.
- [56] 예를 들어 상품정보관리부(160)는 수강생의 수강 신청 정보에 기초하여 수강생이 참여한 요리클래스와 관련한 강의 정보를 추출하고, 추출한 강의 정보에 기초하여 요리클래스에서 이용된 식자재 또는 주방 용품과 관련한 요리 상품 정보를 제공할 수 있다. 또는 수강생에게 강의 정보를 제공함에 있어서, 제공하는 강의 정보에 대응되는 요리 상품 정보를 함께 제공함으로써 수강생으로 하여금 요리클래스에 참여하기 위하여 새로 구입해야 하는 물품이 무엇인지를 확인하게 할 수 있다. 이를 통해 수강생에게 편리하면서도 자연스러운 구매를 유도할 수 있다.
- [57] 그리고 요리 상품 정보를 제공받은 수강생 등 사용자는 요리 상품 정보에 기초하여 요리 상품에 대한 구매를 요청할 수 있다. 이때 상품정보관리부(160)는 요리 상품 정보에 기초하는 요리 상품 구매 요청을 수신하여 요리유관업자에게 제공할 수 있다. 즉, 상품정보관리부(160)는 요리 상품에 대한 홍보 및 매매를 중개할 수 있다. 또한 상품정보관리부(160)는 상품판매서버(30)와 통신하여 요리 상품 구매 요청을 송신할 수 있다. 이때 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 상품판매서버(30)를 포함함으로써 요리 상품에 대한 매매를 직접 수행하거나 별도로 운영되는 상품판매서버(30)에 요리 상품 구매 요청을 송신함으로써 요리 상품의 매매를 중개할 수도 있다.
- [58] 다음은 도 4 내지 도 8을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 방법을 설명한다. 도 4 내지 도 8은 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 방법을 설명하기 위한 순서도이다.
- [59] 후술하는 요리콘텐츠 제공 방법은, 도 1 내지 도 3에 도시된 요리콘텐츠 제공 시스템(100)에서 시계열적으로 처리되는 단계들을 포함한다. 따라서, 이하에서 생략된 내용이라고 하더라도 도 1 내지 도 3에 도시된 시스템에 관하여 이상에서 기술한 내용은 후술하는 요리콘텐츠 제공 방법에도 적용될 수 있다.
- [60] 먼저 도 4에 도시된 본 발명의 실시예에 따르면 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리클래스 개설 요청을 수신하고(S41), 수신한 개설 요청에 기초하여 요리클래스를 개설할 수 있다(S42).
- [61] 관련하여 도 5를 참고하면, 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리클래스 개설을 위해 대관주체로부터 요리스튜디오 대관 정보를 수신할 수 있다(S51). 요리스튜디오 대관 정보는 구비된 장비 및 도구, 요리스튜디오의 위치 및 요리스튜디오의 대관 가능 시간에 대한 정보 중 적어도 하나를 포함할 수 있음은

상술한 바 있다.

- [62] 또한 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리전문가로부터 요리스튜디오 대관 신청을 수신하고, 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 요리스튜디오의 대관 일정을 생성하여(S52), 생성한 대관 일정에 대응하는 요리클래스 개설 요청을 요리전문가로부터 수신할 수 있다(S53). 이때 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리클래스 개설 요청 및 대관 일정에 기초하여 오프라인 요리클래스를 개설할 수 있다(S54).
- [63] 한편 도 6을 참고하면, 요리클래스 개설 요청을 수신(S41)하여 요리클래스를 개설하는(S42) 또 다른 실시예가 도시된다. 예를 들어 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리전문가로부터 요리콘텐츠를 수신하고(S61), 수신한 요리콘텐츠에 기초하여 온라인 요리클래스를 개설할 수 있다(S62).
- [64] 즉, 본 발명의 일 실시예에 따른 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리클래스를 진행하거나 요리 실습을 할 수 있는 요리스튜디오 대관을 중개할 뿐 아니라 요리전문가가 오프라인 요리클래스 또는 온라인 요리클래스를 개설하고 요리의 지식을 공유할 수 있는 플랫폼을 제공할 수 있다.
- [65] 또한 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공할 수 있다(S43).
- [66] 관련하여 도 7을 참고하면, 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리 장르, 요리전문가의 식별자, 요리스튜디오의 위치, 요리 재료, 요리에 이용되는 도구 및 장비에 대한 검색 필터를 수강생에게 제공하고, 수강생으로부터 상기 검색 필터에 기초하는 검색 요청 정보를 수신할 수 있다(S71). 또한 검색 요청 정보에 대응하는 강의 정보를 수강생에게 제공할 수 있다(S72).
- [67] 한편 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리유관업자로부터 요리 상품 정보를 수신하고, 수신한 요리 상품 정보를 제공할 수 있다. 즉, 대관업자, 요리전문가, 수강생 등을 포함하는 사용자에게 요리 관련 상품인 식자재, 주방 용품 등의 요리 상품에 대한 정보를 제공할 수 있다. 나아가 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리 상품 정보에 기초하는 요리 상품 구매 요청을 수신하고, 수신한 요리 상품 구매 요청을 요리유관업자에게 제공할 수 있다.
- [68] 이로써 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리클래스를 진행하거나 요리 실습을 할 수 있는 요리스튜디오의 대관, 온오프라인의 요리클래스의 개설, 요리클래스 정보 제공 및 요리클래스 수강생 모집, 나아가 요리 상품의 정보 제공 및 판매를 아우르는 요리콘텐츠 전반을 제공 또는 공유하는 요리콘텐츠 제공 방법을 수행할 수 있다.
- [69] 다음으로 도 8을 참고하여 요리콘텐츠 제공 방법의 일 실시예를 살펴본다. 먼저 대관주체는 요리콘텐츠 제공 시스템(100)에 대하여 대관 정보를 입력할 수 있다(S801). 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 입력 받은 대관 정보를 요리전문가에게 제공할 수 있고(S802), 요리전문가는 제공 받은 대관 정보에 기초하여 대관 신청을 입력할 수 있다(S803). 이때 요리콘텐츠 제공

시스템(100)은 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 대관 일정을 생성할 수 있다(S804).

[70] 또한 요리전문가는 요리클래스 개설 요청 또는 요리콘텐츠를 입력할 수 있다(S805). 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 요리클래스 개설 요청, 대관 일정 및 요리콘텐츠에 기초하여 요리클래스를 개설할 수 있고(S806), 개설된 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공할 수 있다(S807). 수강생은 제공받은 강의 정보에 기초하여 수강 신청을 할 수 있다(S808).

[71] 또한 요리유관업자는 요리 상품 정보를 요리콘텐츠 제공 시스템(100)으로 송신할 수 있다(S809). 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 수강생에게 요리 상품 정보를 제공할 수 있고(S810), 이때 수강생의 수강 신청에 기초하여 수강생이 참여하는 요리클래스와 관련된 요리 상품 정보를 선별하여 제공할 수 있다. 요리 상품 정보를 제공받은 수강생은 요리콘텐츠 제공 시스템(100)에 대하여 요리 상품 구매를 요청할 수 있고(S811), 요리콘텐츠 제공 시스템(100)은 수신한 요리 상품 구매 요청을 요리유관업자에게 전달함으로써 요리 관련 상품의 홍보 및 매매를 중개할 수 있다(S812).

[72] 본 실시예에서 사용되는 '~부'라는 용어는 소프트웨어 또는 FPGA(field programmable gate array) 또는 ASIC 와 같은 하드웨어 구성요소를 의미하며, '~부'는 어떤 역할들을 수행한다. 그렇지만 '~부'는 소프트웨어 또는 하드웨어에 한정되는 의미는 아니다. '~부'는 어드레싱할 수 있는 저장 매체에 있도록 구성될 수도 있고 하나 또는 그 이상의 프로세서들을 재생시키도록 구성될 수도 있다. 따라서, 일 예로서 '~부'는 소프트웨어 구성요소들, 객체지향 소프트웨어 구성요소들, 클래스 구성요소들 및 태스크 구성요소들과 같은 구성요소들과, 프로세스들, 함수들, 속성들, 프로시저들, 서브루틴들, 프로그램특허 코드의 세그먼트들, 드라이버들, 펌웨어, 마이크로코드, 회로, 데이터, 데이터베이스, 데이터 구조들, 테이블들, 어레이들, 및 변수들을 포함한다.

[73] 구성요소들과 '~부'들 안에서 제공되는 기능은 더 작은 수의 구성요소들 및 '~부'들로 결합되거나 추가적인 구성요소들과 '~부'들로부터 분리될 수 있다.

[74] 뿐만 아니라, 구성요소들 및 '~부'들은 디바이스 또는 보안 멀티미디어카드 내의 하나 또는 그 이상의 CPU 들을 재생시키도록 구현될 수도 있다

[75] 또한 본 발명의 일 실시예에 따르는 요리콘텐츠 제공 방법은 컴퓨터에 의해 실행 가능한 명령어를 포함하는 컴퓨터 프로그램(또는 컴퓨터 프로그램 상품)으로 구현될 수도 있다. 컴퓨터 프로그램은 프로세서에 의해 처리되는 프로그래밍 가능한 기계 명령어를 포함하고, 고레벨 프로그래밍 언어(High-level Programming Language), 객체 지향 프로그래밍 언어(Object-oriented Programming Language), 어셈블리 언어 또는 기계 언어 등으로 구현될 수 있다. 또한 컴퓨터 프로그램은 유형의 컴퓨터 판독가능 기록매체(예를 들어, 메모리, 하드디스크, 자기/광학 매체 또는 SSD(Solid-State Drive) 등)에 기록될 수 있다.

[76] 따라서 본 발명의 일 실시예에 따르는 요리콘텐츠 제공 방법은 상술한 바와

같은 컴퓨터 프로그램이 컴퓨팅 장치에 의해 실행됨으로써 구현될 수 있다. 컴퓨팅 장치는 프로세서와, 메모리와, 저장 장치와, 메모리 및 고속 확장포트에 접속하고 있는 고속 인터페이스와, 저속 버스와 저장 장치에 접속하고 있는 저속 인터페이스 중 적어도 일부를 포함할 수 있다. 이러한 성분들 각각은 다양한 버스를 이용하여 서로 접속되어 있으며, 공통 머더보드에 탑재되거나 다른 적절한 방식으로 장착될 수 있다.

- [77] 여기서 프로세서는 컴퓨팅 장치 내에서 명령어를 처리할 수 있는데, 이런 명령어로는, 예컨대 고속 인터페이스에 접속된 디스플레이처럼 외부 입력, 출력 장치상에 GUI(Graphic User Interface)를 제공하기 위한 그래픽 정보를 표시하기 위해 메모리나 저장 장치에 저장된 명령어를 들 수 있다. 다른 실시예로서, 다수의 프로세서 및(또는) 다수의 버스가 적절히 다수의 메모리 및 메모리 형태와 함께 이용될 수 있다. 또한 프로세서는 독립적인 다수의 아날로그 및(또는) 디지털 프로세서를 포함하는 칩들이 이루는 칩셋으로 구현될 수 있다.
- [78] 또한 메모리는 컴퓨팅 장치 내에서 정보를 저장한다. 일례로, 메모리는 휘발성 메모리 유닛 또는 그들의 집합으로 구성될 수 있다. 다른 예로, 메모리는 비휘발성 메모리 유닛 또는 그들의 집합으로 구성될 수 있다. 또한 메모리는 예컨대, 자기 혹은 광 디스크와 같이 다른 형태의 컴퓨터 판독 가능한 매체일 수도 있다.
- [79] 그리고 저장장치는 컴퓨팅 장치에게 대용량의 저장공간을 제공할 수 있다. 저장 장치는 컴퓨터 판독 가능한 매체이거나 이런 매체를 포함하는 구성일 수 있으며, 예를 들어 SAN(Storage Area Network) 내의 장치들이나 다른 구성도 포함할 수 있고, 플로피 디스크 장치, 하드 디스크 장치, 광 디스크 장치, 혹은 테이프 장치, 플래시 메모리, 그와 유사한 다른 반도체 메모리 장치 혹은 장치 어레이일 수 있다.
- [80] 전술한 본 발명의 설명은 예시를 위한 것이며, 본 발명이 속하는 기술분야의 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 기술적 사상이나 필수적인 특징을 변경하지 않고서 다른 구체적인 형태로 쉽게 변형이 가능하다는 것을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 이상에서 기술한 실시예들은 모든 면에서 예시적인 것이며 한정적이 아닌 것으로 이해해야만 한다. 예를 들어, 단일형으로 설명되어 있는 각 구성 요소는 분산되어 실시될 수도 있으며, 마찬가지로 분산된 것으로 설명되어 있는 구성 요소들도 결합된 형태로 실시될 수 있다.
- [81] 본 발명의 범위는 상기 상세한 설명보다는 후술하는 특허청구범위에 의하여 나타내어지며, 특허청구범위의 의미 및 범위 그리고 그 균등 개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

청구범위

- [청구항 1] 대관주체로부터 요리스튜디오 대관 정보를 수신하고, 요리전문가로부터 요리스튜디오 대관 신청을 수신하여, 수신한 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 상기 요리스튜디오의 대관 일정을 생성하는 대관일정관리부; 상기 요리전문가로부터 요리클래스 개설 요청을 수신하는 개설요청수신부; 상기 요리전문가로부터 요리콘텐츠를 수신하는 콘텐츠관리부; 상기 요리클래스 개설 요청, 상기 대관 일정 및 상기 요리콘텐츠에 기초하여 요리클래스를 개설하는 클래스개설부; 및 개설된 상기 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는 강의정보제공부를 포함하는 요리콘텐츠 제공 시스템.
- [청구항 2] 제1항에 있어서, 상기 대관일정관리부는, 요리스튜디오의 위치, 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구, 대관료 및 요리스튜디오의 대관 가능 시간에 대한 정보 중 적어도 하나를 포함하는 요리스튜디오 대관 정보를 수신하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.
- [청구항 3] 제1항에 있어서, 상기 강의정보제공부는, 상기 요리전문가의 식별자, 요리 스튜디오의 위치, 요리 장르, 요리 재료, 요리에 이용되는 도구 및 장비에 대한 검색 필터를 상기 수강생에게 제공하고, 상기 수강생으로부터 상기 검색 필터에 기초하는 검색 요청 정보를 수신하고, 수신한 검색 요청 정보에 대응하는 강의 정보를 제공하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.
- [청구항 4] 제3항에 있어서, 상기 강의정보제공부는, 상기 수강생과 인터랙션하는 인터랙션장치로부터 상기 수강생의 음성 정보를 수신하고, 수신한 음성 정보로부터 상기 검색 필터에 대응하는 검색 요청 정보를 추출하고, 추출한 검색 요청 정보에 대응하는 강의 정보를 제공하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.
- [청구항 5] 제4항에 있어서, 상기 인터랙션장치는, 상기 수강생이 착용하는 앞치마에 부착되는, 요리콘텐츠 제공 시스템.
- [청구항 6] 제1항에 있어서, 요리유관업자로부터 요리 상품 정보를 수신하고, 수신한 요리 상품 정보를 제공하는 상품정보관리부를 더 포함하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.
- [청구항 7] 제6항에 있어서,

상기 상품정보관리부는,

상기 요리 상품 정보에 기초하는 요리 상품 구매 요청을 수신하고, 수신한 요리 상품 구매 요청을 상기 요리유관업자에게 제공하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.

[청구항 8]

제1항에 있어서,

상기 클래스개설부는,

상기 요리콘텐츠 제공 시스템의 관리자, 요리전문가 및 수강생 중 적어도 하나로부터 요리클래스 개설 조건 정보를 포함하는 요리클래스 개설 요청을 수신하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.

[청구항 9]

제8항에 있어서,

상기 요리클래스 개설 조건 정보는,

요리클래스 개설을 위한 동참 인원 조건 정보를 포함하고,

상기 클래스개설부는,

상기 동참 인원 조건 이상의 수강생으로부터 동참 의사를 수신하면, 상기 개설 요청에 대응하는 요리클래스를 개설하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.

[청구항 10]

제8항에 있어서,

상기 요리클래스 개설 조건 정보는,

요리클래스 개설을 위한 펀딩 조건 정보를 포함하고,

상기 클래스개설부는,

펀딩을 모금하고, 모금된 펀딩의 정보를 생성하는

펀딩관리시스템로부터, 상기 개설 요청에 대응되는 펀딩 정보를

수신하고, 상기 펀딩 조건을 만족하는 펀딩이 모금되면, 상기 개설 요청에 대응하는 요리클래스를 개설하는, 요리콘텐츠 제공 시스템.

[청구항 11]

요리콘텐츠 제공 시스템이 수행하는 요리콘텐츠 제공 방법으로서,

요리클래스 개설 요청을 수신하는 단계;

상기 개설 요청에 기초하여 요리클래스를 개설하는 단계; 및

개설된 상기 요리클래스의 강의 정보를 수강생에게 제공하는 단계를 포함하는, 요리콘텐츠 제공 방법.

[청구항 12]

제11항에 있어서,

상기 요리클래스 개설 요청을 수신하는 단계는,

대관주체로부터 요리스튜디오 대관 정보를 수신하는 단계;

요리전문가로부터 요리스튜디오 대관 신청을 수신하여, 수신한 대관 정보 및 대관 신청에 기초하여 상기 요리스튜디오의 대관 일정을 생성하는 단계; 및

상기 대관 일정에 대응하는 요리클래스 개설 요청을 상기

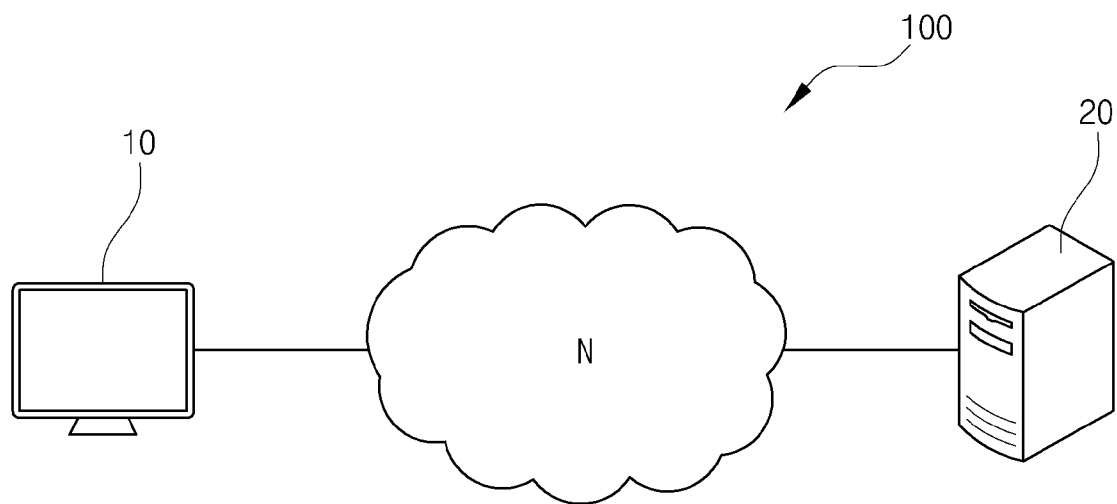
요리전문가로부터 수신하는 단계를 포함하고,

상기 요리클래스를 개설하는 단계는,

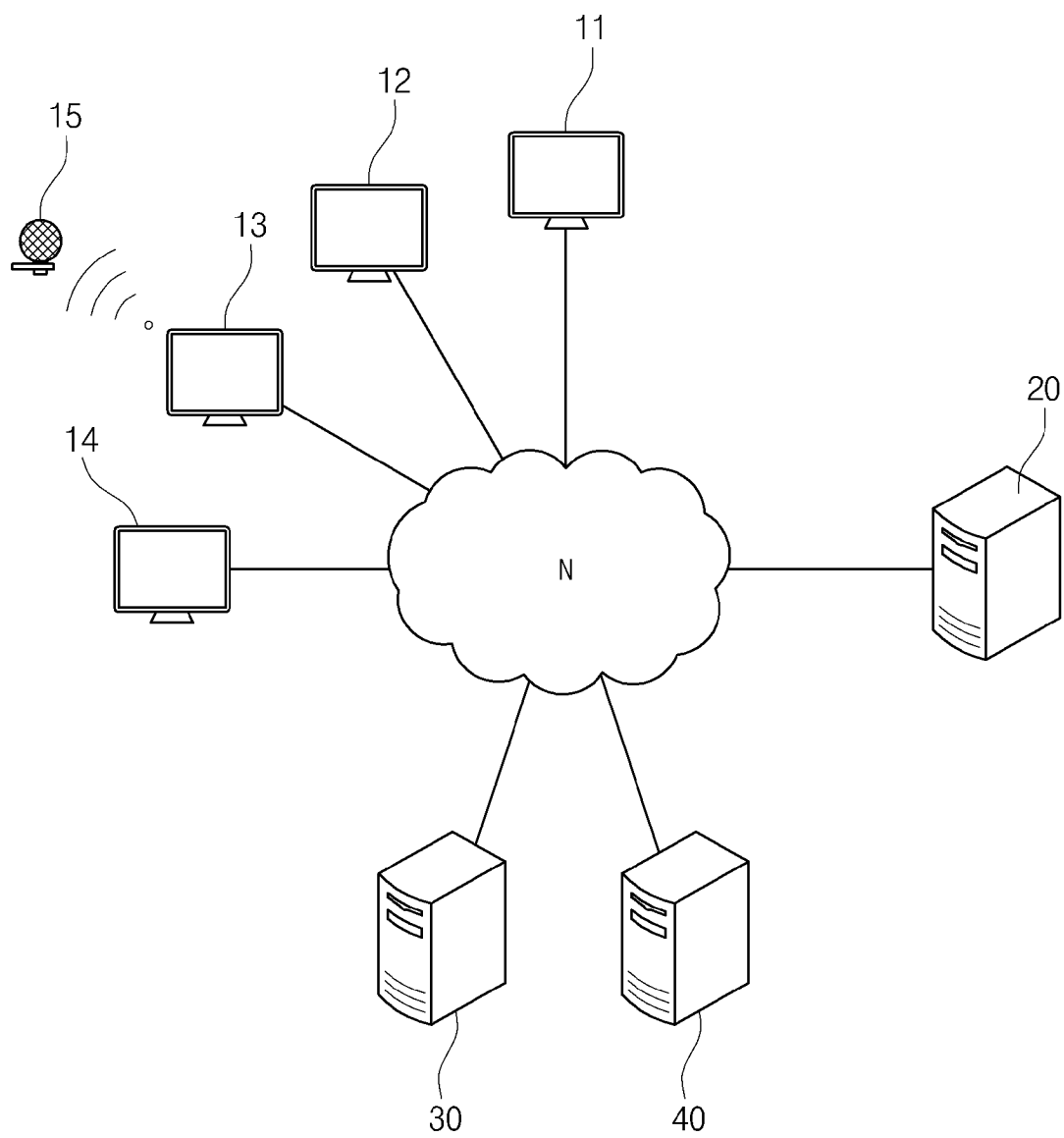
상기 요리클래스 개설 요청 및 상기 대관 일정에 기초하여 오프라인

- 요리클래스를 개설하는 단계를 포함하는, 요리콘텐츠 제공 방법.
- [청구항 13] 제11항에 있어서,
 상기 요리클래스 개설 요청을 수신하는 단계는,
 요리전문가로부터 요리콘텐츠를 수신하는 단계를 포함하고,
 상기 요리클래스를 개설하는 단계는,
 상기 요리콘텐츠에 기초하여 온라인 요리클래스를 개설하는 단계를 포함하는, 요리콘텐츠 제공 방법.
- [청구항 14] 제12항에 있어서,
 상기 대관 정보를 수신하는 단계는,
 요리스튜디오에 구비된 장비 및 도구, 요리스튜디오의 위치 및
 요리스튜디오의 대관 가능 시간에 대한 정보 중 적어도 하나를 포함하는
 요리스튜디오 대관 정보를 수신하는 단계를 포함하는, 요리콘텐츠 제공
 방법.
- [청구항 15] 제11항에 있어서,
 상기 강의 정보를 수강생에게 제공하는 단계는,
 요리 장르, 요리전문가의 식별자, 요리스튜디오의 위치, 요리 재료,
 요리에 이용되는 도구 및 장비에 대한 검색 필터를 수강생에게 제공하고,
 수강생으로부터 상기 검색 필터에 기초하는 검색 요청 정보를 수신하는
 단계; 및
 상기 검색 요청 정보에 대응하는 강의 정보를 제공하는 단계를 포함하는,
 요리콘텐츠 제공 방법.
- [청구항 16] 제11항에 있어서,
 요리유관업자로부터 요리 상품 정보를 수신하고, 수신한 요리 상품
 정보를 제공하는 단계; 및
 상기 요리 상품 정보에 기초하는 요리 상품 구매 요청을 수신하고, 수신한
 요리 상품 구매 요청을 요리유관업자에게 제공하는 단계를 더 포함하는,
 요리콘텐츠 제공 방법.
- [청구항 17] 제11항에 기재된 방법을 수행하는 프로그램이 기록된 컴퓨터 판독가능한
 기록매체.
- [청구항 18] 요리콘텐츠 제공 시스템에 의해 수행되며, 제11항에 기재된 방법을
 수행하기 위해 기록매체에 저장된 컴퓨터 프로그램.

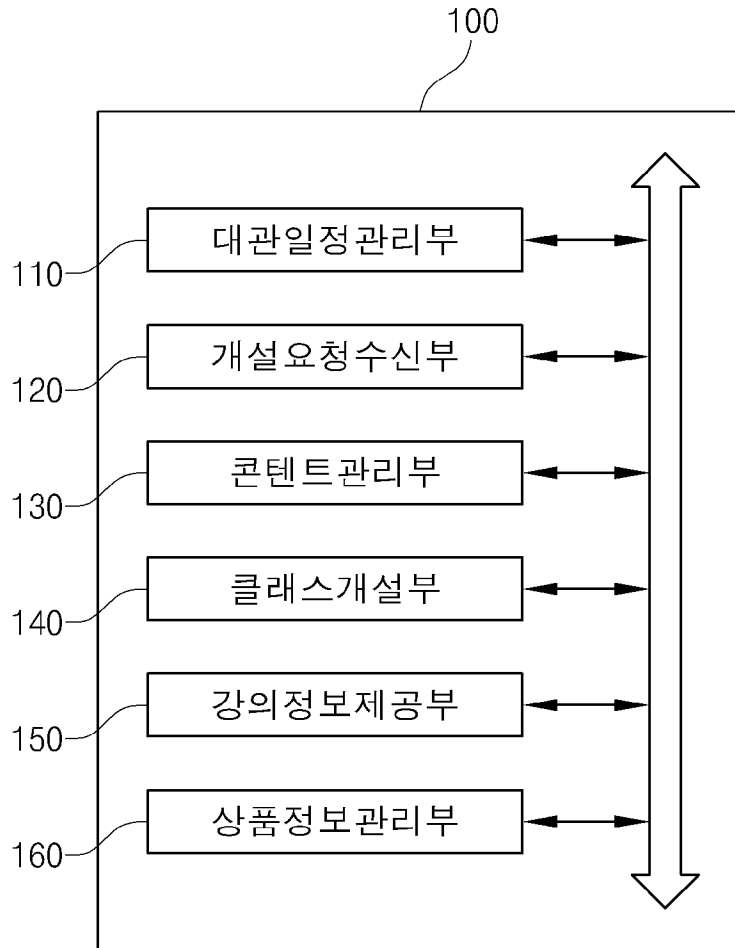
[도1]



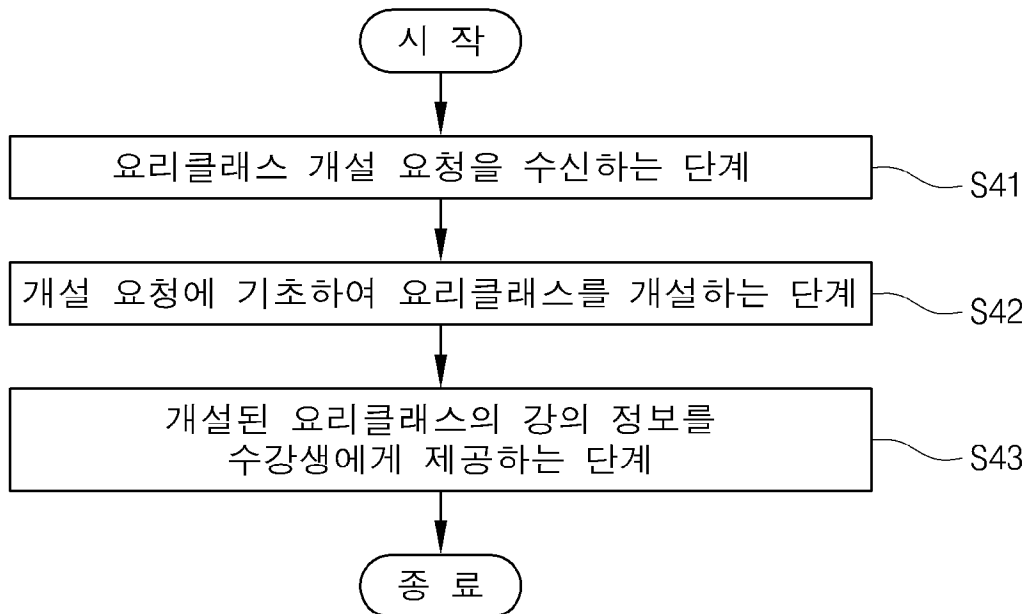
[도2]



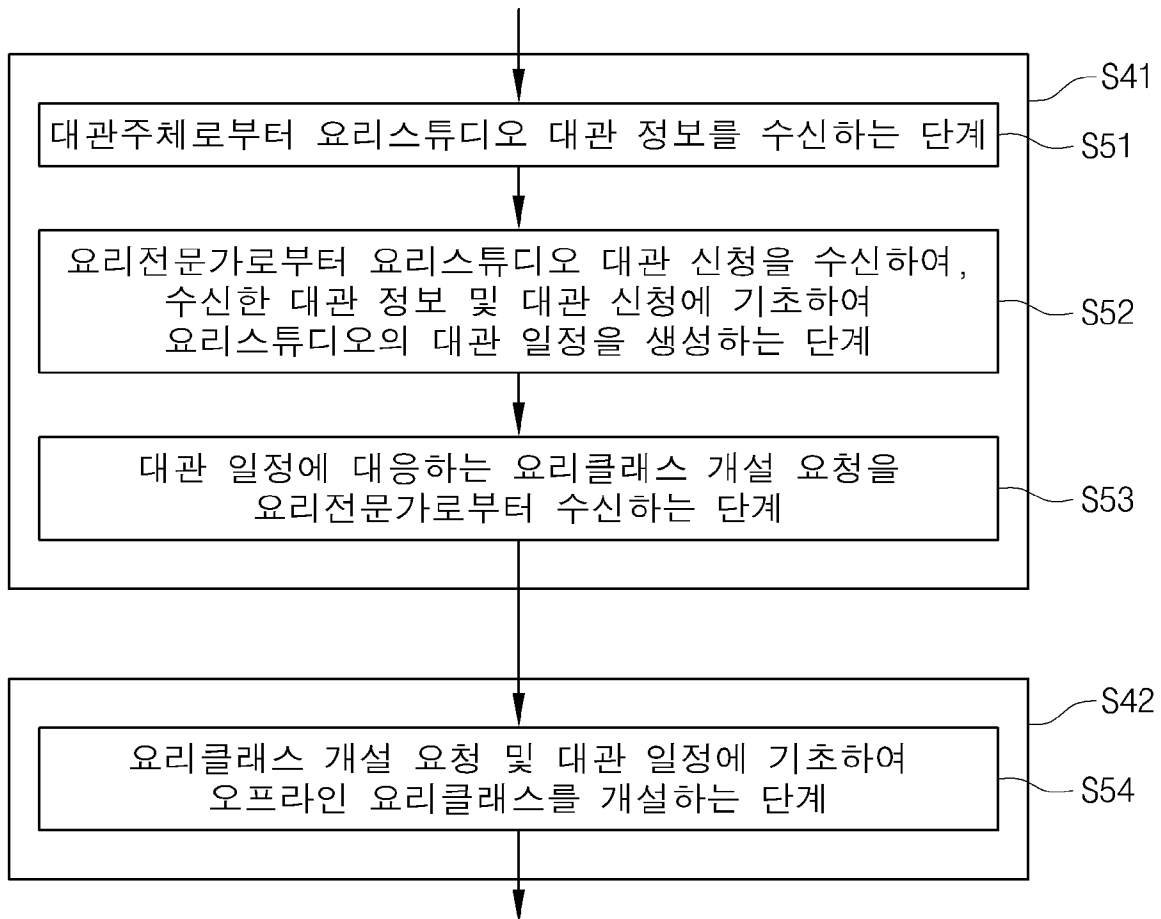
[도3]



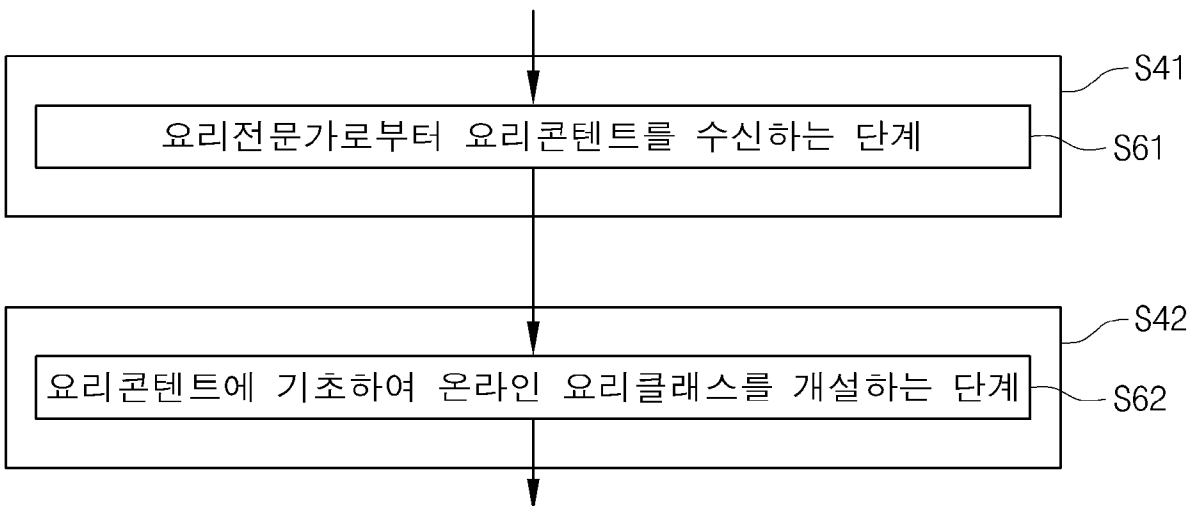
[도4]



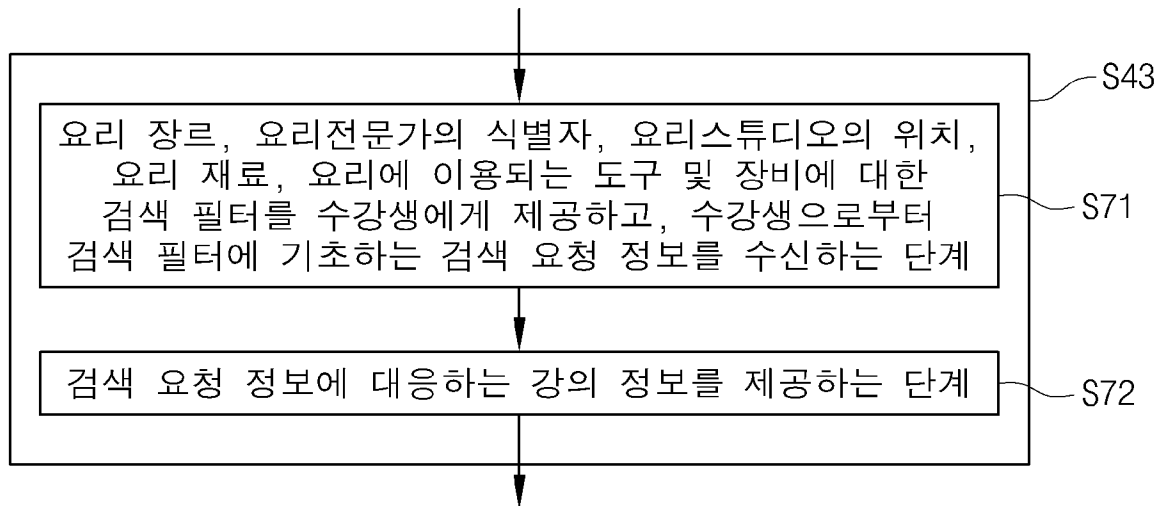
[도5]



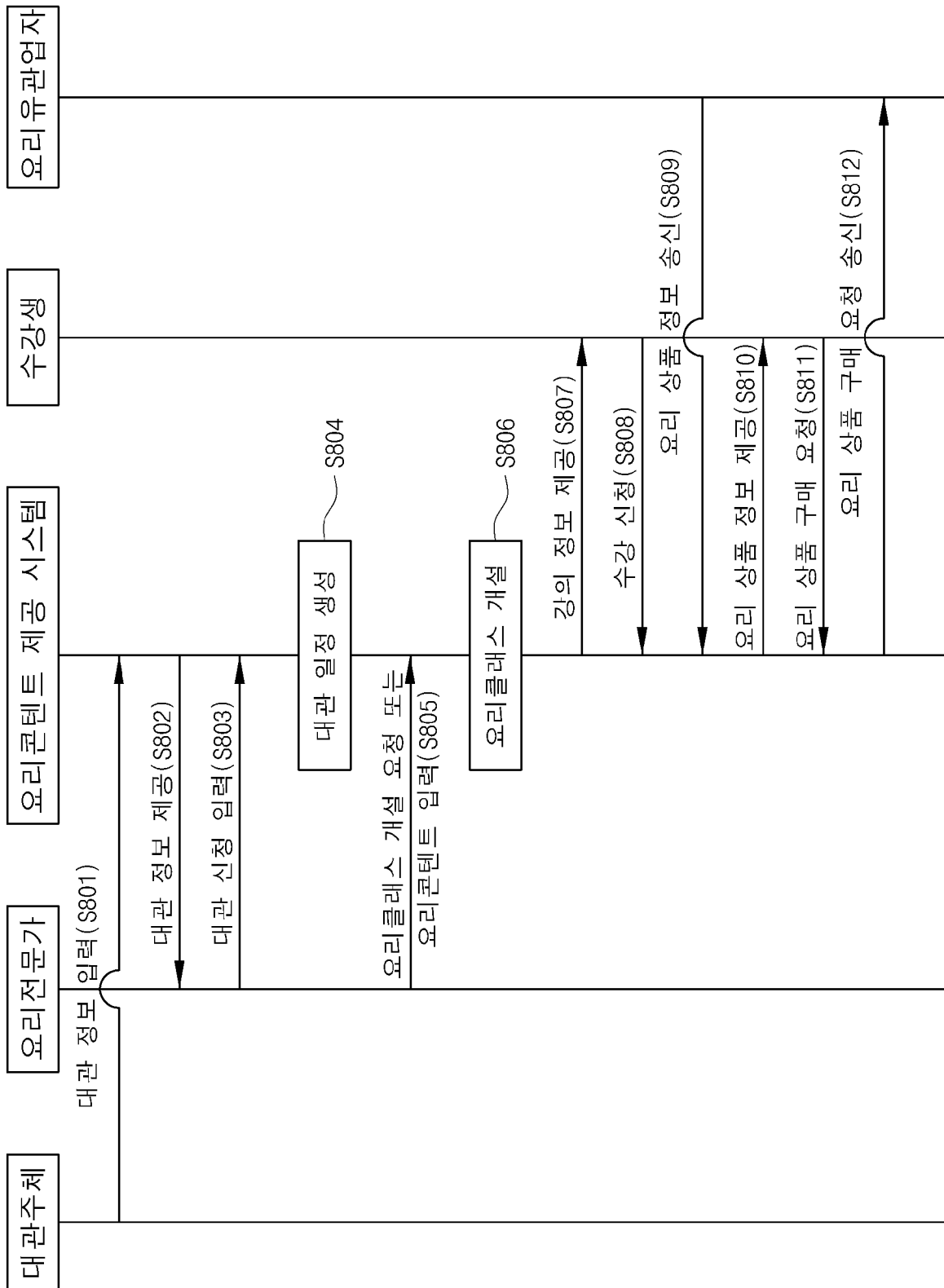
[도6]



[도7]



[도8]



INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/KR2016/013421**A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER*****G06Q 50/10(2012.01)i, G06Q 30/02(2012.01)i, G06Q 30/06(2012.01)i***

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

G06Q 50/10; G06F 17/60; G06Q 50/20; G06Q 30/06; G06Q 30/02

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Korean Utility models and applications for Utility models: IPC as above

Japanese Utility models and applications for Utility models: IPC as above

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

eKOMPASS (KIPO internal) & Keywords: cooking, venue rental, lecture, open

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	KR 10-2009-0001801 A (SI, Nam Guen) 09 January 2009 See abstract, paragraphs [0041], [0049], [0057], claims 1-2, 4 and figures 1-2.	11,13,15,17-18
Y		1-10,12,14,16
Y	JP 2004-318311 A (E HAISEN CORP.) 11 November 2004 See abstract, paragraph [0016] and claims 1, 5.	1-10,12,14
Y	KR 10-2010-0038780 A (KIM, Dong Hwa et al.) 15 April 2010 See abstract, paragraph [0092] and claim 1.	6-7,16
Y	KR 10-2001-0069487 A (KIM, Byoung Chul) 25 July 2001 See abstract, claims 1-3 and figure 3a.	8-10
A	KR 10-2013-0115874 A (SMENGLISH et al.) 22 October 2013 See abstract, paragraphs [0020], [0039], claim 1 and figure 1.	1-18



Further documents are listed in the continuation of Box C.



See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

“E” earlier application or patent but published on or after the international filing date

“L” document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

“&” document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

31 JANUARY 2017 (31.01.2017)

Date of mailing of the international search report

31 JANUARY 2017 (31.01.2017)

Name and mailing address of the ISA/KR

Korean Intellectual Property Office
Government Complex-Daejeon, 189 Seonsa-ro, Daejeon 302-701,
Republic of Korea

Facsimile No. 82-42-472-7140

Authorized officer

Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/KR2016/013421

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member	Publication date
KR 10-2009-0001801 A	09/01/2009	NONE	
JP 2004-318311 A	11/11/2004	NONE	
KR 10-2010-0038780 A	15/04/2010	KR 10-1029578 B1	15/04/2011
KR 10-2001-0069487 A	25/07/2001	KR 10-0442420 B1	30/07/2004
KR 10-2013-0115874 A	22/10/2013	NONE	

A. 발명이 속하는 기술분류(국제특허분류(IPC))

G06Q 50/10(2012.01)i, G06Q 30/02(2012.01)i, G06Q 30/06(2012.01)i

B. 조사된 분야

조사된 최소문헌(국제특허분류를 기재)

G06Q 50/10; G06F 17/60; G06Q 50/20; G06Q 30/06; G06Q 30/02

조사된 기술분야에 속하는 최소문헌 이외의 문헌

한국등록실용신안공보 및 한국공개실용신안공보: 조사된 최소문헌란에 기재된 IPC

일본등록실용신안공보 및 일본공개실용신안공보: 조사된 최소문헌란에 기재된 IPC

국제조사에 이용된 전산 데이터베이스(데이터베이스의 명칭 및 검색어(해당하는 경우))

eKOMPASS(특허청 내부 검색시스템) & 키워드: 요리, 대관, 강의, 개설

C. 관련 문헌

카테고리*	인용문헌명 및 관련 구절(해당하는 경우)의 기재	관련 청구항
X	KR 10-2009-0001801 A (시남근) 2009.01.09 요약, 단락 [0041],[0049],[0057], 청구항 1-2,4 및 도면 1-2 참조.	11,13,15,17-18
Y		1-10,12,14,16
Y	JP 2004-318311 A (E HAISEN CORP.) 2004.11.11 요약, 단락 [0016] 및 청구항 1,5 참조.	1-10,12,14
Y	KR 10-2010-0038780 A (김동화 등) 2010.04.15 요약, 단락 [0092] 및 청구항 1 참조.	6-7,16
Y	KR 10-2001-0069487 A (김병철) 2001.07.25 요약, 청구항 1-3 및 도면 3a 참조.	8-10
A	KR 10-2013-0115874 A ((주)에스엠잉글리쉬 등) 2013.10.22 요약, 단락 [0020],[0039], 청구항 1 및 도면 1 참조.	1-18

☐ 추가 문헌이 C(계속)에 기재되어 있습니다.

☒ 대응특허에 관한 별지를 참조하십시오.

* 인용된 문헌의 특별 카테고리:

“A” 특별히 관련이 없는 것으로 보이는 일반적인 기술수준을 정의한 문헌

“T” 국제출원일 또는 우선일 후에 공개된 문헌으로, 출원과 상충하지 않으며 발명의 기초가 되는 원리나 이론을 이해하기 위해 인용된 문헌

“E” 국제출원일보다 빠른 출원일 또는 우선일을 가지나 국제출원일 이후에 공개된 선출원 또는 특허 문헌

“X” 특별한 관련이 있는 문헌. 해당 문헌 하나만으로 청구된 발명의 신규성 또는 진보성이 없는 것으로 본다.

“L” 우선권 주장에 의문을 제기하는 문헌 또는 다른 인용문헌의 공개일 또는 다른 특별한 이유(이유를 명시)를 밝히기 위하여 인용된 문헌

“Y” 특별한 관련이 있는 문헌. 해당 문헌이 하나 이상의 다른 문헌과 조합하는 경우로 그 조합이 당업자에게 자명한 경우 청구된 발명은 진보성이 없는 것으로 본다.

“O” 구두 개시, 사용, 전시 또는 기타 수단을 언급하고 있는 문헌

“&” 동일한 대응특허문헌에 속하는 문헌

“P” 우선일 이후에 공개되었으나 국제출원일 이전에 공개된 문헌

국제조사의 실제 완료일

2017년 01월 31일 (31.01.2017)

국제조사보고서 발송일

2017년 01월 31일 (31.01.2017)

ISA/KR의 명칭 및 우편주소



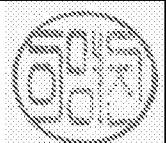
대한민국 특허청
(35208) 대전광역시 서구 청사로 189,
4동 (둔산동, 정부대전청사)

팩스 번호 +82-42-481-8578

심사관

이명진

전화번호 +82-42-481-8474



국제조사보고서에서 인용된 특허문헌	공개일	대응특허문헌	공개일
KR 10-2009-0001801 A	2009/01/09	없음	
JP 2004-318311 A	2004/11/11	없음	
KR 10-2010-0038780 A	2010/04/15	KR 10-1029578 B1	2011/04/15
KR 10-2001-0069487 A	2001/07/25	KR 10-0442420 B1	2004/07/30
KR 10-2013-0115874 A	2013/10/22	없음	