<표 III-31> 학습과정의 수업계획서

1. 강의개요

학습과정명	칵테일실습 I	학점	3	교강사명	김태경, 감대웅	교강사 전화번호	010-7341-0010
강의시간	5	강의실	3-701	수강대상	관광식음료	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

- 본 교과목은 Bar의 효율적인 관리를 위해 전문적인 지식을 배우고 조주이론과 칵테일 실무에 중점을 두고 학습하는 것을 목표로 한다.
- 칵테일을 만들기 위한 도구 및 재료, 기법 등을 학습함으로서 칵테일을 만들 수 있는 능력을 배양하고 반복적인 실습을 통하여 음료의 맛과 특징을 통해 다양한 칵테일의 맛을 찾아 낼 수 있는 능력을 기를 수 있도록 학습한다.
- 칵테일을 잘 만들기 위한 조주방법을 익히고 외식산업체 진출 했을 때 이론과 실무를 겸비한 능력을 기르는 것을 목표로 한다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	조주기능사 쉽게따기	저자	이석현 외 21인	출판사	(사) 한국바텐더협회	출판년도	2014
부교재 (참고문헌)	칵테일실무	저자	서진우 외 2인	출판사	대왕사	출판년도	2013

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 오리엔테이션 2] 강의제목: 칵테일의 기본개념 3] 강의세부내용: ① 칵테일 의 개념 ② Bar 의 개념 ③ Bar 종사원의 직무 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	Beam Project
제 2 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 이해 2] 강의제목: 술의 개념과 칵테일의 이해 3] 강의세부내용: ① 술의 이해 ② 칵테일의 개념 ③ 칵테일의 어원과 역사 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	Beam Project
제 3 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 이해 2] 강의제목: 칵테일 기구와 기법 3] 강의세부내용: ① 칵테일 기구의 종류와 사용법 ② 칵테일 글라스 종류와 취급법 ③ 칵테일 블랜딩과 머들링기법 ④ 칵테일 스터와 쉐이킹기법 실습 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일기구 칵테일글라스

제 4 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Gin Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 진의 역사와 재료 ② 진 맛의 특징 ③ 진 베이스 칵테일 조주실습 (드라이마티니, 싱가폴슬링, 니그로니) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일기구 칵테일글라스 ***과제제출 : 국내 Bar Cocktail Menu 트랜드조사**
제 5 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Liquer Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 리큐어의 종류와 재료 ② 리큐어 맛의 특징 ③ 리큐어 베이스 칵테일 조주실습 (준벅, 슬로우진피즈, 애프리코트, 그래스하퍼, B-52, 푸스카페) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일주류 칵테일기구 칵테일글라스
제 6 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Whisky Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 위스키의 종류와 역사 ② 국가별 위스키 종류의 특징 ③ 위스키 베이스 칵테일 조주실습 (뉴욕, 맨하탄, 러스트네일, 올드패션, 위스키사워) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일주류 칵테일기구 칵테일글라스
제 7 주	1 2 3 4 5	중간고사	
제 8 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Brandy Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 브랜디의 종류와 역사 ② 브랜디 종류의 특징 ③ 브랜디 베이스 칵테일 조주실습 (사이드카, 브랜디알렉산더, 허니문) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
제 9 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Rum Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 럼의 종류와 역사 ② 트로피칼 칵테일의 특징 ③ 럼 베이스 칵테일 조주실습 (바카디, 다이키리, 쿠바리브레, 마이타이, 피나콜라다, 블루하와이안) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
제 10 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Vodka Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 보드카 종류와 역사 ② 보드카 종류의 특징 ③ 보드카 베이스 칵테일 조주실습 (코스모폴리탄, 애플마티니, 시브리즈, 모스코뮬, 블러드메리, 하비월뱅어, 롱아일랜드 티, 키스오브 파이어, 블랙러시안) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스

제 11 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일의 기주 2] 강의제목: Tequila & 전통주 Base 칵테일 3] 강의세부내용: ① 보드카 종류와 역사 ② 전통주 종류와 역사 ③ 데킬라, 전통주 베이스 칵테일 조주실습 (데킬라선라이즈, 마가리타, 키르, 힐링, 진도, 풋사랑, 금산, 고창) 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
제 12 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: Bar 현장학습 2] 강의제목: Bar 영업준비 및 바텐더 직무 3] 강의세부내용: ① 바의 미장프라스 ② 바텐더 영업기법 및 자세 ③ 현재 트랜디 칵테일 조주참관 및 시음 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	**현장학습 및 수시평가**
제 13 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일실무 2] 강의제목: 칵테일조주기능사 취득 3] 강의세부내용: ① 베이스별 분류 ② 조주기능사 표준레시피 ③ 조주기능사 실기시험 유의사항 ④ 조주기능사 채점기준 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
제 14 주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 칵테일실무 2] 강의제목: 칵테일조주기능사 취득 3] 강의세부내용: ① 주류 및 부재료 글라스 배열방법 ② 가니쉬 만드는 방법 ③ 조주기능사 모의 실기시험실시 ④ 칵테일별 특징과 서비스 방법 4] 수업방법: 강의 및 질의응답	칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
제 15 주	1 2 3 4 5	기말고사	

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
30%	30%	10%	20%	10%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 칵테일실습Ⅰ강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)
- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 현장에서 사용하는 실습기자재를 사용하여 수업의 만족도와 이해도를 높임
- 직무응용능력 함양 : 실제상황에서 일어날 수 있는 다양한 사례에 롤플레잉 방식수업을 진행하여 집중도를 높임
- 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임