

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 오리엔테이션 2] 강의주제: 와인의 개념과 소믈리에의 전망 3] 강의세부내용: ① 와인의 개념 ② 와인소비문화 ③ 소믈리에의 직무와 전망	강의 질의/응답		Beam Project
2	1] 강의제목: 와인의 개요 2] 강의주제: 와인의 유래와 역사 3] 강의세부내용: ① 와인의 유래 ② 와인의 역사 ③ 포도의 재배	강의 질의/응답	주 p11 - 13 부 p11 - 22	Beam Project
3	1] 강의제목: 와인의 개요 2] 강의주제:와인의 분류 3] 강의세부내용: ① 색과 맛에 의한 분류 ② 알코올첨가와 도수에 의한 분류 ③ 식사와 저장기강에 의한 분류 ④ 수확연도와 제조방법에 의한 분류 ⑤ 바디와 산지의 의한 분류	강의 질의/응답	주 p16 - 32 부 p23 - 28	Beam Project
4	1] 강의제목: 포도의 품종 2] 강의주제: 와인포도 품종 3] 강의세부내용: ① 레드와인 포도품종 ② 화이트와인 포도품종 ③ 떼루아 *과제제출 : 국가별 유명와인 조사	강의 질의/응답	주 p33 - 58 부 p29 - 42	Beam Project 1차과제공지
5	1] 강의제목: 와인제조과정 2] 강의주제: 와인종류별 제조과정 3] 강의세부내용: ① 레드와인 양조 ② 화이트와인 양조 ③ 로제와인 양조 ④ 샴페인 양조 ⑤ 샴페인의 유래	강의 질의/응답	주 p59 - 58 부 p101 - 110	Beam Project
6	1] 강의제목: 와인의 분류 2] 강의주제: 구세계 와인 I 3] 강의세부내용: ① 프랑스 와인 ② 이탈리아와인 ③ 독일와인 ④ 와인테스팅	강의 질의/응답	주 p172 - 199 부 p55 - 142	Beam Project
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 와인의 분류 2] 강의주제: 구세계 와인 II 3] 강의세부내용: ① 포르투갈 와인 ② 스페인 와인 ③ 헝가리 와인 ④ 그리스 와인 ⑤ 와인테스팅	강의 질의/응답	주 p200 - 222 부 p143 - 162	Beam Project
9	1] 강의제목: 와인의 분류 2] 강의주제: 신세계 와인 I 3] 강의세부내용: ① 미국 와인 ② 호주 와인 ③ 뉴질랜드 와인 ④ 칠레 와인 ⑤ 와인테스팅	강의 질의/응답	주 p223 - 248 부 p163 - 188	Beam Project
10	1] 강의제목: 와인의 분류 2] 강의주제: 신세계 와인 II 3] 강의세부내용: ① 아르헨티나 와인 ② 남아프리카공화국 와인 ③ 중국 와인 ④ 일본 와인 ⑤ 한국 와인 ⑥ 와인테스팅 *과제제출 : 개인별 와인리스트 작성	강의 질의/응답	주 p249 - 282 부 p189 - 94	Beam Project 2차과제공지
11	1] 강의제목: 와인서비스 2] 강의주제: 와인실무서비스 I 3] 강의세부내용: ① 와인취급방법 ② 와인글라스 취급방법 ③ 와인보관방법 ④ 와인라벨읽기 ⑤ 와인서비스 온도	강의/실습 질의/응답	주 p75 - 81 부 p195 - 200	와인, 와인글라스, 와인서비스기물
12	1] 강의제목: 와인서비스 2] 강의주제: 와인실무서비스 II 3] 강의세부내용: ① 와인서비스기물 ② 와인 디켄팅 ③ 와인별 서비스방법 ④ 샴페인 서비스 방법	강의/실습 질의/응답	주 p82 - 110 부 p203 - 216	와인, 와인글라스, 와인서비스기물
13	1] 강의제목: 와인서비스 2] 강의주제: 와인테스팅 3] 강의세부내용: ① 시각적 검사 ② 후각적 검사 ③ 미각적 검사 ④ 와인 테스트의 조건 ⑤ 와인의 균형과 조화	강의/실습 질의/응답	주 p82 - 110 부 p221 - 260	와인, 와인글라스, 와인서비스기물
14	1] 강의제목: 와인과 음식 2] 강의주제: 와인과 음식 3] 강의세부내용: ① 와인과 치즈 ② 코스별 와인 ③ 한국음식과 와인 ④ 세계의 식문화	강의 질의/응답	주 p139 - 171 부 p269 - 274	칵테일 글라스 칵테일 도구 칵테일 주재료
15	기 말 고 사			