

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
식음료개론	주교재	최병호	호텔식음료실무론	백산	2009
	부교재	신재영 외	호텔·레스토랑 식음료서비스관리론	대왕사	2009

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1)강의주제: 호텔 식음료 발전사 2)강의목표: 서양의 식음료 발전사 3)강의세부내용:①한국의 식음료 발전사 ②식음료의 역사	강의 및 질의응답	주교재14-20p 부교재19-32p (PPT+영상물)	빔 프로젝트
2	1)강의주제: 호텔 식음료의 이해 2)강의목표: 호텔의 경영조직과 식음료와 외부적환경 3)강의세부내용:①호텔의 분류와 기본조직 ②고객과 공급자 ③지역사회와 정부	강의 및 질의응답	주교재26-46p 부교재33-41p (PPT+영상물)	빔 프로젝트
3	1)강의주제: 서비스와 식음료경영 2)강의목표: 식음료경영에서의 서비스 3)강의세부내용:①식음료경영과 서비스의 구분 ②식음료경영에서의 서비스기능 ③식음료경영에서의 서비스의중요성	강의 및 질의응답	주교재50-58p 부교재42-54p (PPT+영상물)	빔 프로젝트
4	1)강의주제: 식음료 업장 2)강의목표: 식음료 업장의 개념과 분류 3)강의세부내용:①레스토랑의 개념과 정의 ②레스토랑의 분류 ③호텔, 외식업계의 식음료업장	강의 및 질의응답	주교재62-70p 부교재55-74p (PPT+영상물)	빔프로젝트
5	1)강의주제: 접객서비스 종류와 서비스 조직의 관리 2)강의목표: 서비스 형태 및 방법/서비스 조직의 관리 3)강의세부내용:①테이블 서비스, 셀프서비스 ②서비스 조직의 구조 ③서비스 조직의 요건	강의 및 질의응답	주교재74-87p 부교재75-96p (PPT+영상물)	빔프로젝트
6	1)강의주제: 식음료 서비스 직원의 기본요건 및 실제 2)강의목표: 식음료 서비스직원의 자세와 태도 3)강의세부내용:①식음료직원의 정신과 역할 ②식음료직원의 직무와 태도 ③접객서비스 방법 <b>*과제1차:식음료 발전사 조사</b>	강의 및 질의응답	주교재 92-101p 부교재 97-114p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 <b>*과제1차 제출</b>
7	1)강의주제: 식음료 서비스기물, 비품, 장비 2)강의목표: 식음료 서비스 기물과 비품 관리법 3)강의세부내용:①식음료서비스 기물류 ②식음료서비스 비품류	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 106-119p 부교재 115-128p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 기물 소품
8	<b>중 간 고 사</b>			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
9	1)강의주제: 식음료 접객 서비스 2)강의목표: 서양식, 동양식, 연회장 접객서비스 3)강의세부내용: ①프랑스식과, 이탈리아식 레스토랑 ②일식, 중식 레스토랑 ③연회메뉴와 분류, 조직	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 122-132p 부교재 129-141p (PPT+영상물)	빔프로젝트
10	1)강의주제: 음료서비스 2)강의목표: 음료의 이해와 분류 3)강의세부내용: ①알코올음료와 비알코올 음료 ②양조주 ③증류주 ④혼성주	강의 및 질의응답	주교재 136-146p 부교재 142-216p (PPT+영상물)	빔프로젝트 기물 소품
11	1)강의주제: 음료서비스 2)강의목표: 맥주, 위스키, 브랜드, 진, 럼, 리큐르 3)강의세부내용: ①맥주의 분류 및 관리 ②위스키의 종류 ③브랜드의 종류와 서비스 ④진, 럼, 보드카의 종류와 서비스	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 154-164p 부교재 217-251p (PPT+영상물)	빔프로젝트 및 기물 소품
12	1)강의주제:음료서비스 2)강의목표: 음료의 이해와 분류 3)강의세부내용: ①음료와 알코올 음료 ②세계의 각국 와인의 소개  <b>*과제2차: 와인과 한국음식과의 관계 조사</b>	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 168-188p 부교재 252-283p (PPT+영상물)	빔프로젝트 기물 소품  <b>*과제2차 제출</b>
13	1)강의주제: 음료서비스 2)강의목표: 와인 3)강의세부내용: ①포도품종과 와인의 분류 ②와인 서비스의 관리 ③와인과 음식의 조화 ④세계의 각국 와인의 소개	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 194-209p 부교재 284-351p (PPT+영상물)	빔프로젝트 기물 소품
14	1)강의주제: 음료서비스 2)강의목표: 한국의 전통주와 음청류 3)강의세부내용: ①전통주, 음청류의 역사와 분류 ②차의 어원과 유래, 종류와 도구 ③커피의 역사와 특성, 가공과정	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 212,263p 부교재 366-475p (PPT+영상물)	빔프로젝트
15	<b>기 말 고 사</b>			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
식음료개론	중간·기말고사 수시평가 및 과제물 수업기여도 출석율	중간 : 30%, 기말 : 30% 수시평가 및 과제물 : 15% 수업기여도 : 5% 출석율 : 20%