

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판연도
조리와 와인	주교재	이준재 외 1인	와인의 세계와 소믈리에	대왕사	2012
	부교재1	최병호 외 1인	최신와인, 소믈리에 이해	백산출판사	2011
	부교재2	안대희 외 4인	와인의 이해	백산출판사	2011

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 와인의 역사 2] 강의주제: 와인의 역사적 의미 3] 강의세부내용: ① 사전적 의미의 역사 ② 종교적 의미의 역사 ③ 고대, 중세와인 ④ 근대, 현대와인	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp15-16 부교재2 pp12-23  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
2	1] 강의제목: 와인의 가치 2] 강의주제: 와인의 분류 및 가치 3] 강의세부내용: ① 역사적 가치 ② 문화적 가치 ③ 기호적 가치 ④ 와인의 분류	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp17-21 부교재2 15-18  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
3	1] 강의제목: 포도와 와인 I 2] 강의주제: 포도의 품종 3] 강의세부내용: ① 나라별 품종 ② 레드와인 품종 ③ 화이트와인 품종	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp27-34 부교재1 pp38-46  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
4	1] 강의제목: 포도와 와인 II 2] 강의주제: 포도의 품종별 제조과정 3] 강의세부내용: ① 포도 품종별 양조과정 ② 오크통 및 코르크 ③ 포도의 구조 ④ 와인라벨의 공식 <b>*과제제출: 우리나라의 와인의 역사와 현황조사(팀별)</b>	이론강의 (질의 응답) 및 세미나식수업	주교재 pp75-93 부교재2 pp18-26  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드 와인레벨 와인병 와인메뉴판
5	1] 강의제목: 떼루아 2] 강의주제: 포도재배 3] 강의세부내용: ① 떼루아 ② 재배적 환경 ③ 포도의 성장주기 ④ 포도의 재배 방식	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp55-79 부교재1 pp38-39  PPT자료 및 동영상자료	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
6	1] 강의제목: 구세계와인 I 2] 강의주제: 나라별 와인 3] 강의세부내용: ① 프랑스와인 ② 이탈리아 와인 ③ 독일와인	이론강의 (질의 응답) 및 세미나식수업	주교재 pp141-177 부교재2 pp59-253  PPT자료 및 동영상자료	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 구세계와인 II 2] 강의주제: 나라별 와인 3] 강의세부내용: ① 스페인와인 ② 포르투갈 와인 ③ 그리스와인	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp178-196 부교재2 pp265-272  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
9	1] 강의제목: 신세계 와인 I 2] 강의주제: 나라별 와인 3] 강의세부내용: ① 미국와인 ② 칠레와인 ③ 호주와인 ④ 뉴질랜드와인	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp201-220 부교재1 pp208-270  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
10	1] 강의제목: 신세계와인 II 2] 강의주제: 나라별 와인 3] 강의세부내용: ① 아시아 와인 ② 우리나라 와인 ③ 남아프리카공화국 와인 <b>*과제제출: 와인의 영양학적 의미와 음식궁합에 대해서</b>	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp22-241 부교재1 pp284-290  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
11	1] 강의제목: 와인 소믈리에 서비스 2] 강의주제: 소믈리에 3] 강의세부내용: ① 소믈리에 이해 ② 소믈리에 역할과 자질 ③ 소믈리에 와인 서비스 ④ 와인 테스트	이론강의 (질의 응답) 및 실기강의	주교재 pp249-270 부교재2 pp323-337  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드 와인글라스 와인 와인기물
12	1] 강의제목: 와인 커뮤니케이션 2] 강의주제: 와인 커뮤니케이션 3] 강의세부내용: ① 와인라벨 및 테이블 매너 ② 와인 비즈니스 전략	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp281-299 부교재1 pp310-31  PPT자료 및 프린트물7	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
13	1] 강의제목: 와인과 음식 2] 강의주제: 음식궁합 3] 강의세부내용: ① 와인과 음식궁합 ② 국가별 음식과 어울리는 와인 ③ 와인과 치즈	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp121-135 부교재1 pp330-365  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
14	1] 강의제목: 와인과 건강 2] 강의주제: 와인의 성분 3] 강의세부내용: ① 와인의 성분 ② 와인과 신진대사 ③ 와인과 건강 ④ 와인이 건강에 좋은 이유	이론강의 (질의 응답)	주교재 pp103-115 부교재1 pp320-327  PPT자료 및 프린트물	컴퓨터, 빔 프로젝트 (PPT) 화이트보드
15	기 말 고 사			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
조리와 와인	중간고사 기말고사 과제물[레포트 1,2] 수업참여도 출석율	중간고사: 30 퍼센트 기말고사: 30 퍼센트 과 제 물: 10 퍼센트 수업참여도: 5 퍼센트 출석율: 20 퍼센트