

# 강 의 계 획 서

교과목	호텔케이터링		구 분	이론3 - 실습0	학점	3	담당교수	
학 과		교재명	호텔식음료실습	저자	이정학	출판사	기 문 사	
학습 목표	- 호텔상품 매출 중 반 이상을 차지 할 만큼 중요성이 강조 되는 식음료부분을 배우면서 연회와 레스토랑별로 현실적이면서 실무적으로 접근하고 다양한 자료와 사례로 현장감을 살려 호텔 연회 및 식음료의 전반적인 이해를 할 수 있도록 목표를 설정한다.							
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고		
1		호텔식음료의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료의 개념과 중요성</li> <li>- 식음료영업의 개념</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물			
2		호텔식음료조직	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 호텔식음료 부분의 조직</li> <li>- 호텔식음료 부분의 직무</li> <li>- 레스토랑 조직 체계</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물			
3		호텔레스토랑직 급별 직무	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료부장의 직무</li> <li>- 식음료차장의 직무</li> <li>- 지배인의 직무</li> <li>- 캡틴의 직무</li> <li>- 웨이터의 직무</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물 시청각자료			
4		메뉴관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 메뉴의 의의와 역할</li> <li>- 메뉴의 분류</li> <li>- 메뉴가격 설정</li> </ul> <b>과제제출: 특급호텔레스토랑조사</b>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물	과제1 부여		
5		접객서비스의 기본	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 서비스맨의 용모와 복장</li> <li>- 인사 및 미소와 표정</li> <li>- 고객의 호칭과 서비스 용어</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물			
6		고객서비스 의 형식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 고객별 안내방법</li> <li>- water &amp; menu service</li> <li>- 스탠바이 및 메뉴받기</li> <li>- 계산서 취급</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물 시청각자료			
7		식당서비스 기물과 미장쁘라스	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 미장쁘라스의 정의</li> <li>- 차이나웨어의 취급방법</li> <li>- 실버웨어의 취급방법</li> <li>- 글라스웨어의 취급방법</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물			
8			<b>중 간 고 사</b>					
9		양식의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 전채요리와 스프</li> <li>- 생선요리와 메인요리</li> <li>- 샐러드와 디저트</li> </ul>	강의이해정도 질의 및 답변	강의교재 유 인 물			

주	강의일자	학습주제	강의내용		평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
10		현장학습	서울시내 호텔케이터링 서비스 및 시설 답사		실무이해정도 질의 및 답변	유 인 물 필기도구 (촬영도구)	
11		양식당 업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 업셀링의 테크닉</li> <li>- 레스토랑 예약기술</li> <li>- 주문받는 요령</li> </ul> <b>과제제출: 특급호텔연회장조사</b>		강의이해정도 질의 및 답변 과제발표	강의교재 유 인 물	과제2 부여
12		커피숍, 룸서비스, 부페식당업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 커피숍의 업무</li> <li>- 룸서비스의 업무</li> <li>- 뷔페식당의 업무</li> </ul>		강의이해정도 질의 및 답변 과제발표	강의교재 유 인 물	
13		호텔케이터링예 약업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 호텔케이터링의 종류와 특성</li> <li>- 호텔케이터링의 절차와 조직</li> <li>- 케이터링 상품의 종류</li> </ul>		강의이해정도 질의 및 답변 과제발표	강의교재 유 인 물 시청각자 료	
14		호텔케이터링 종류 및 시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 연회장의 종류</li> <li>- 테이블 셋팅별 케이터링의 특징</li> <li>- 등급별 연회장의 차이분석</li> </ul>		강의이해정도 질의 및 답변 과제발표	강의교재 유 인 물	레 포 터 제 출 및 평가
15		호텔케이터링 서비스와 업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 호텔케이터링 서비스방법</li> <li>- 각테일파티 서비스방법</li> <li>- 출장연회 서비스방법</li> </ul>		강의이해정도 질의 및 답변 과제발표	강의교재 유 인 물	
16			<b>기말고사</b>				
참고문헌		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 호텔·외식연회컨벤션 실무, 백산출판사, 2009</li> <li>- 호텔연회관리론, 기문사, 2006.</li> <li>- 연회서비스실무론, 대왕사, 2008.</li> </ul>					
학습평가방법 및 평가내용		중간고사		기말고사		수시(평소) 평가	
		객관식 및 주관식		객관식 및 주관식		수업태도, 발표, 토론	
성적평가기준 (상대+절대)		출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수시고사)	총점
		20%	30%	30%	10%	10%	100%
참고사항		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 출결관리 : 80%이상만 출석 성적 부여</li> <li>- 강의자료 : 호서교육정보시스템(HEMS) 활용</li> </ul>					