

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식음료개론	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
<p>급격한 산업사회의 발달로 외식산업이 크게 성장하면서 외식산업 서비스에 대한 질적 향상이 필연적으로 요구되고 있다. 이에 외식산업에 대한 전반적인 교육을 바탕으로 산업서비스에 대한 일반적인 이론을 학습한다. 본 교과목은 식음료 개론 및 식음료 서비스의 개요, 업태별에 의한 종류 및 서비스의 형태에 대해 학습하며 다양한 식음료의 특징과 함께 식음료 메뉴의 해설을 학습한다. 또한 각종 식음료에 대한 이론과 경영기법을 터득하여 기본적인 지식을 함양하고 그 특성을 파악하여 식음료 서비스에 대한 실무능력을 배양한다. 식음료에 대한 전반적인 이론을 바탕으로 올바른 직무교육을 학습할 수 있으므로 실무에서의 적응능력을 향상시킬 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔식음료실무론	저자	최병호 외 1인	출판사	백산	출판년도	2009
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제 : 식음료의 발전사 [2]강의목표 : 식음료의 발전에 대하여 학습함. [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 • p 14~24 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) 	
	2	㉞ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉟ 서양의 식음료 발전사					
	3	㊱ 한국의 식음료 발전사 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 호텔 식음료의 이해 [2]강의목표 : 식음료의 정의 및 특징에 대하여 학습함. [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p 26~49 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) • [과제부여 I] : 식음료 발전사 조사 	
	2	㉞ 식음료의 정의 및 특징 ㉟ 식음료 부서의 조직 및 직무					
	3	㊱ 호텔 식음료 업장의 종류 및 서비스의 종류 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 식음료 종사자의 서비스 자세 [2]강의목표 : 식음료 종사자의 서비스 자세에 대하여 학습함				<ul style="list-style-type: none"> • p 50~60 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) 	
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 바른 몸가짐					
	3	㉟ 대화예절 ㊱ 전화예절 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 호텔 식음료 접객 서비스 [2]강의목표 : 식음료 접객 서비스에 대하여 학습함				<ul style="list-style-type: none"> • p 62~73 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) 	
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 접객 서비스 순서					
	3	㉟ 컴플레인 ㊱ 분실물 처리 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					

제 5 주	1	[1]강의주제 : 호텔 식당 서비스 기물 [2]강의목표 : 호텔, 식당의 서비스 기물에 대하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 74~91 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물)
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 은기제품 ㉟ 글라스류, 도자기류	
	3	㊱ 장비류, 린넨 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	[1]강의주제 : 메뉴관리 [2]강의목표 : 메뉴 관리에 대하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 92~105 • 빔 프로젝트
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 메뉴의 개요 ㉟ 메뉴의 종류	
	3	㊱ 메뉴 가격전략 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	[1]강의주제 : 양식의 이해 [2]강의목표 : 양식의 메뉴에 대하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 106~121 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물)
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 애피타이저, 수프 ㉟ 육류, 샐러드와 드레싱	
	3	㊱ 디저트, 음료 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제 : 양식당 업무 [2]강의목표 : 양식당의 업무에 대하여 학습함.	<ul style="list-style-type: none"> • p 122~135 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) • [과제Ⅱ차, 공지] : 한식과 와인과의 관계 조사
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 테이블 세팅 ㉟ 테이블 서비스 기본 수칙	
	3	㊱ 음식서빙, 음료서빙 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	[1]강의주제 : 일식당, 중식당, 한식당 [2]강의목표 : 각 식당의 개요, 메뉴, 테이블세팅에 관하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 136~153 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) • 기물 소품
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 일식당 ㉟ 중식당	
	3	㊱ 한식당 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	[1]강의주제 : 커피숍, 뷔페, 룸서비스 [2]강의목표 : 각 매장의 메뉴 및 서비스 대하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 154~167 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) • 기물 소품
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 커피숍 ㉟ 뷔페식당	
	3	㊱ 룸서비스 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	[1]강의주제 : 연회관리 [2]강의목표 : 연회의 개요, 상품, 서비스에 대하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 168~192 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) • 기물 소품
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 연회의 개요 및 분류 ㉟ 연회장 대어상품의 종류 및 기물과 테이블 플랜	
	3	㊱ 연회진행 서비스 및 연회예약 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 13 주	1	[1]강의주제 : 음료 [2]강의목표 : 음료의 역사, 분류에 관하여 학습함	<ul style="list-style-type: none"> • p 194~211 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물) • 기물 소품
	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 음료의 이해 ㉟ 알코올성 음료	
	3	㊱ 알코올 농도 계산법	

제 14 주	1	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답) [1]강의주제 : 와인 및 주장관리 [2]강의목표 : 와인과 칵테일에 관하여 학습함 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p 212~269 • 빔 프로젝트 • (PPT+ 영상물)
	2	㉞ 와인의 이해, 분류, 테이스팅 ㉟ 주장관리	
	3	㊱ 칵테일 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	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 : 강의에 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 설명)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)