결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요

학습과정명	식음료관리	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강 의 실		수강대상		E-mail	

2. 교육과정 수업목표

- 본 교과목은 항공기 탑승근무에 필요한 기내식과 음료의 구성, 내용 및 전문지식 등을 습득하여 전공이론 역량을 함양하고, 세련된 기내서비스 제공 능력을 배양하는데 목표를 둠
- 항공기내에서 제공되는 기내식과 다양한 음료등에 대한 기본적인 지식과 관리 그리고 서비스까지 모든 전반적인 직업능력을 갖추도록 함
- 글로벌시대 항공산업에서 실시되고 있는 항공사별 다양한 기내식과 음료의 종류를 알고 실무에서 활용할 수 있도록 함
- 항공기내부의 시설을 알고 기내식제공에 활용하여 기내식음료 서비스에 적극 활용할 수 있도록 함

3. 교재 및 참고문헌

주교재	항공기 식음료론	저자	김선희 外6	출판사	백산출판사	출판년도	2014
부교재 1	식음료서비스실무	저자	방진호 外3	출판사	백산출판사	출판년도	2011
부교재 2	호텔식음료관리론	저자	권봉험 外1	출판사	백산출판사	출판년도	2011

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1 2 3	- 강의주제 : 식음료의 개념 - 강의목표 : 식음료의 개념과 역할 - 세부내용 : - 오리엔테이션 : 강의소개 및 강의운영안내 - 식음료의 역사적 배경과 성장배경 - 식음료 상품의 특성 - 수업방법 : 강의/질의/응답	-부2.p.15~36 -빔프로젝터
제 2 주	1 2 3	- 강의주제 : 식음료서비스 직원의 자세와 태도 - 강의목표 : 식음료직원의 자격과 마음가짐 - 세부내용 : - 식음료직원의 역할 - 식음료직원의 직무와 태도 및 요건 - 식음료서비스의 기본 수칙 - 수업방법 : 강의/질의/응답	-부1.p.13~22 -부.p.39~57 -빔프로젝터 **-과제공지: 항공기 식음료에 관한 각 CHAPTER별 조사**
제 3 주	1 2 3	- 강의주제 : 음료의 이해 - 강의목표 : 비알코올음료와 알코올 음료 - 세부내용 : - 음료의 이해 - 비알콜성 음료의 이해 - 알콜성 음료의 이해 - 수업방법 : 강의/질의/응답	-주.p.11~30 -부1.p.318~322 -부2.p.211~215 -빔프로젝터
제 4 주	1	- 강의주제 : 맥주의 이해 - 강의목표 : 맥주 서비스	-주.p.31~40 -부1.p.379~391

	2 3	– 세부내용 : – 맥주의 정의와 제조원료 – 맥주의 제조과정과 분류 – 맥주의 저장과 서비스 방법 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–부2.p.245~250 –빔프로젝터
제 5 주	1 2 3	– 강의주제 : 와인의 이해 – 강의목표 : 와인의 분류 – 세부내용 : – 와인 테스팅 및 보관 – 와인과 음식의 조화 – 와인 라벨, 등급 세계의 유명 와인 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–주.p.41~106 –부1.p.323~378 –부2.p.216~244 –빔프로젝터
제 6 주	1 2 3	– 강의주제 : 증류주 및 혼성주 – 강의목표 : 증류주 및 혼성주의 정의 – 세부내용 : – 증류주 및 혼성주의 역사 – 증류주의 종류 – 혼성주의 종류 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–주.p.107~154 –부1.p.392~443 –부2.p.260~273 –빔프로젝터
제 7 주	1 2 3	– 강의주제 : 커피의 이해 – 강의목표 : 커피의 어원과 유래 – 세부내용 : – 커피의 어원과 유래 – 커피의 발전 – 커피의 종류 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–부2.p.292~443 –빔프로젝터 **–과제제출**
제 8 주	1 2 3	**중 간 고 사**	**(필답고사:총30점)** **객관식20점+주관식10점**
제 9 주	1 2 3	– 강의주제 : 차의 이해 – 강의목표 : 차의 정의와 개념 – 세부내용 : – 한국의 차 – 일본의 차 – 중국의 차 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–부2.p.288~307 –빔프로젝터
제 10 주	1 2 3	– 강의주제 : 식품과 식품위생 – 강의목표 : 식품의 정의 – 세부내용 : – 식품의 분류 – 식품의 성분, 가치, 선택조건 – 식품위생관리 및 식중독사고 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–주.p.157~172 –부1.p.59~70 –부2.p.362~368 –빔프로젝터 **–과제공지: 각 나라별 식음료의 특징**
제 11 주	1 2 3	– 강의주제 : 서양식의 이해 – 강의목표 : 서양식의 개요 – 세부내용 : – 서양요리의 특징 – 서양식메뉴의 종류 – 서양식의 구성 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–주.p.173~200 –부1.p.392~443 –부2.p.260~273 –빔프로젝터
제 12 주	1	– 강의주제 : 서양식 디너의 이해 – 강의목표 : 서양식 디너의 분류	–주.p.201~261 –부1.p.154~231

	2 3	– 세부내용 : – 전채요리와 샐러드, 앙트레 – 치즈 & 디저트 – 소스와 드레싱 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–부2.p.160~184 –빔프로젝터
제 13 주	1 2 3	– 강의주제 : 한·중·일식의 이해 – 강의목표 : 다양한 나라의 이해 – 세부내용 : – 한식의 이해 – 일식의 이해 – 중식의 이해 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–주.p.263~277 –부1.p.232~277 –빔프로젝터
제 14 주	1 2 3	– 강의주제 : 항공 기내식의 이해 – 강의목표 : 기내식의 특징 – 세부내용 : – 기내식의 운영 – 각 항공사별의 기내식 – 각 항공사별 기내식의 특성 – 수업방법 : 강의/질의/응답	–주.p.281~375 –빔프로젝터 **–과제제출**
제 15 주	1 2 3	**기 말 고 사**	**(필답고사:총30점)** **객관식20점+주관식10점**

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
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

– 강의오리엔테이션 : 식음료관리 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 등)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)