

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	와인학개론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 본 교과목은 와인에 대한 전문지식을 갖추고 올바른 와인문화의 정착과 이론을 배움으로써 체계적인 와인의 세계를 접하는데 목적을 둠</li> <li>- 와인에 대한 기초적 이론과 포도종류 및 재배, 와인의 숙성, 코르크마개 등 와인의 양조와 국가별 산지에 관한 이론과 특성을 익히고 와인에티켓을 배움</li> <li>- 와인학에 대한 이론을 습득하고 국가별 와인문화를 분석하여 국제화 시대에 걸맞은 인재를 양성하는 동시에 전문지식을 겸비하여 호텔 및 외식업에 필요한 인재를 양성함</li> </ul>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	포도를 품은와인	저자	이관표	출판사	대왕사	출판년도	2012
부교재(참고문헌)	와인백과	저자	강찬호	출판사	기문사	출판년도	2013
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	1] 강의제목: 오리엔테이션			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project,		
	2	2] 강의주제: 와인의 개념과 소믈리에의 전망					
	3	3] 강의세부내용: ① 와인의 개념 ② 와인소비문화 ③ 소믈리에의 직무와 전망					
제 2 주	1	1] 강의제목: 와인의 개요			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project,		
	2	2] 강의주제: 와인의 유래와 역사					
	3	3] 강의세부내용: ① 와인의 유래 ② 와인의 역사 ③ 포도의 재배					
제 3 주	1	1] 강의제목: 와인의 개요			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project		
	2	2] 강의주제: 와인의 분류					
	3	3] 강의세부내용: ① 색과 맛에 의한 분류 ② 알코올첨가와 도수에 의한 분류 ③ 식사와 저장기강에 의한 분류 ④ 수확연도와 제조방법에 의한 분류 ⑤ 바디와 산지의 의한 분류					
제 4 주	1	1] 강의제목: 포도의 품종			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project  *과제제출 : 국가별 유명와인 조사 평가방법 : 이해도, 적합성, 전문성		
	2	2] 강의주제: 와인포도 품종					
	3	3] 강의세부내용: ① 레드와인 포도품종 ② 화이트와인 포도품종 ③ 떼루아					

제 5 주	1	1] 강의제목: 와인제조과정	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project
	2	2] 강의주제: 와인종류별 제조과정	
	3	3] 강의세부내용: ① 레드와인 양조 ② 화이트와인 양조 ③ 로제와인 양조 ④ 샴페인 양조 ⑤ 샴페인의 유래	
제 6 주	1	1] 강의제목: 와인의 분류	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project, 영상자료
	2	2] 강의주제: 구세계 와인 I	
	3	3] 강의세부내용: ① 프랑스 와인 ② 이탈리아와인 ③ 독일와인	
제 7 주	1	1] 강의제목: 와인의 분류	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project, 영상자료
	2	2] 강의주제: 구세계 와인 II	
	3	3] 강의세부내용: ① 포르투갈 와인 ② 스페인 와인 ③ 헝가리 와인 ④ 그리스 와인	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
제 9 주	1	1] 강의제목: 와인의 분류	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project, 영상자료
	2	2] 강의주제: 신세계 와인 I	
	3	3] 강의세부내용: ① 미국 와인 ② 호주 와인 ③ 뉴질랜드 와인 ④ 칠레 와인	
제 10 주	1	1] 강의제목: 와인의 분류	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project, 영상자료
	2	2] 강의주제: 신세계 와인 II	
	3	3] 강의세부내용: ① 아르헨티나 와인 ② 남아프리카공화국 와인 ③ 중국 와인 ④ 일본 와인 ⑤ 한국 와인	
제 11 주	1	1] 강의제목: 와인서비스	수업방법 (강의실습/질의응답) 와인, 와인글라스, 와인서비스기물
	2	2] 강의주제: 와인실무서비스 I	
	3	3] 강의세부내용: ① 와인취급방법 ② 와인글라스 취급방법 ③ 와인보관방법 ④ 와인라벨읽기 ⑤ 와인서비스 온도	
제 12 주	1	1] 강의주제: 현장학습	현장학습 및 수시평가 평가방법: 현장방문평가 및 사례조사
	2	2] 강의제목: 와인너리 및 와인매장 방문	
	3	3] 강의세부내용: ① 국가별 판매와인조사 ② 국내와인너리 조사 및 방문 ③ 현재와인트랜드분석	
제 13 주	1	1] 강의제목: 와인서비스	수업방법 (강의실습/질의응답) 와인, 와인글라스, 와인서비스기물
	2	2] 강의주제: 와인실무서비스 II	
	3	3] 강의세부내용: ① 와인서비스기물 ② 와인 디켄팅 ③ 와인별 서비스방법	

		④ 샴페인 서비스 방법	
제 14 주	1	1] 강의제목: 와인서비스	수업방법 (강의실습/질의응답) 와인, 와인글라스, 와인서비스기물
	2	2] 강의주제: 와인테스팅	
	3	3] 강의세부내용: ① 시각적 검사 ② 후각적 검사 ③ 미각적 검사 ④ 와인 테스팅의 조건 ⑤ 와인의 균형과 조화	
제 15 주	1	기 말 고 사	객관식20점 객관식10점
	2		
	3		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	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

- 강의오리엔테이션 : 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)
- 과제제출기간은 중간(기말)고사 일주일 전까지

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 현장에서 사용하는 실습기자재를 사용하여 수업의 만족도와 이해도를 높임
- 직무응용능력 함양 : 실제상황에서 일어날 수 있는 다양한 사례에 롤플레잉 방식수업을 진행하여 집중도를 높임
- 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임