

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과목명	음료서비스 실습	학점	3학점	교강 사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실		수강 대상		E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 외식산업에서 많이 이용이 되는 음료특성에 대한 이론 및 서비스를 학습함으로써 최상의 고객만족을 이끌어내는 지식과 실무경험을 익히는데 목표를 둠 - 음료서비스에 사용되는 기구 사용법과 트레이 사용방법, 글라스 취급법, 음료주문법 등과 같은 음료서비스를 실습 중심으로 학습하고 음료서비스 전문가로서 갖추어야 할 서비스인의 자세를 실습함으로써 고객과의 연계를 위한 서비스마인드를 학습 함 - 음료서비스실습에 대한 이론과 실무를 통한 서비스를 익혀서 바텐더, 소믈리에, 레스토랑 스텝 등 다양한 서비스 산업에 대한 지식과 역량을 갖출 수 있는 전문가 양성을 기르는데 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔레스토랑서비스	저자	김건휘외	출판사	대왕사	출판년도	2015
부교재	Hotel Food & Beverage Service	저자	유도재외	출판사	백산출판사	출판년도	2016
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제1주	1	1] 강의주제: 오리엔테이션 2] 강의목표: 호텔식음료 발전사 3] 강의세부내용: ① 서양의 식음료발전 ② 한국의 식음료발전 ③ 현재 음료산업의 미래와 전망 ④ 외식산업의 경영형태의 변화 4] 수업방법: 강의/질의응답				부교재 p14-25 빔프로젝트, 스크린	
	2						
	3						
	4						
	5						
제2주	1	1] 강의주제: Hotel F&B Service 에 이해 2] 강의목표: Hotel F&B Service 개념 3] 강의세부내용: ① Hotel F&B 의 정의 ② Hotel F&B 의 종류				주교재 p13-38 부교재 p26-49 빔프로젝트, 스크린	
	2						
	3						
	4						

	5	<ul style="list-style-type: none"> ③ Hotel F&B Service 종류 ④ 음료업장의 조직과 직무 <p>4] 수업방법: 강의/질의응답</p>	
제3주	1 2 3 4 5	<ul style="list-style-type: none"> 1] 강의주제: 음료접객 서비스 I 2] 강의목표: 고객응대 방법 3] 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> ① 종사원의 서비스자세 ② 예약고객 응대방법 ③ 예약장부 작성방법 4] 수업방법: 강의실습/질의응답 	<p>주교재 p97-126 부교재 p50-73 빔프로젝트, 스크린</p>
제4주	1 2 3 4 5	<ul style="list-style-type: none"> 1] 강의주제: 음료접객 서비스 II 2] 강의목표: 고객영접 방법 3] 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> ① 고객영접과 안내 ② 고객과 인사 및 대화예절 ③ 체어서비스와 워터서비스 ④ 고객환송서비스 4] 수업방법: 강의실습/질의응답 	<p>주교재 p127-154 부교재 p50-73 빔프로젝트, 스크린 레스토랑테이블 및 의자</p>
제5주	1 2 3 4 5	<ul style="list-style-type: none"> 1] 강의주제: 음료메뉴추천 및 주문받기 I 2] 강의목표: 음료메뉴추천 방법 3] 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> ① 업장별 음료메뉴 추천요령 ② 음식에 어울리는 와인 ③ 맥주에 잘 어울리는 음식 ④ 고객의 음료메뉴 선호도 분석 4] 수업방법: 강의실습/질의응답 	<p>주교재 p153-p208 빔프로젝트, 스크린 메뉴판, Menu Order Slip</p>
제6주	1 2 3 4 5	<ul style="list-style-type: none"> 1] 강의주제: 음료메뉴추천 및 주문받기 II 2] 강의목표: 음료메뉴 주문받기 방법 3] 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> ① 주문받는 절차 ② 주문받는 자세 ③ 주문서 작성방법 ④ 주문 시 사용되는 약어 4] 수업방법: 강의실습/질의응답 	<p>주교재 p209-p226 빔프로젝트, 스크린 메뉴판, Menu Order Slip</p>
제7주	1 2 3 4 5	<ul style="list-style-type: none"> 1] 강의주제: 현장학습 2] 강의제목: 주류박람회 or 국제식품박람회 참관 3] 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> ① 다양한 주류제품 참관 ② 주류기업의 새로운 기자재 참관 ③ 칵테일 및 와인대회 참관 4] 수업방법: 현장학습 	<p>현장학습 및 현장학습 과제제출 현장학습보고서</p>
제8주	1 2	<p>중간고사</p>	<p>실기시험 와인오픈과 서비스</p>

	3		
	4		
	5		평가방법 - 숙련성, 정확성, 태도
제9주	1	1] 강의주제: 음료서비스 기물의 이해	주교재 p238-252 부교재 p74-83 라운드테이블, 글라스웨어, 차이나웨어, 실버웨어, 트레이, 린넨
	2	2] 강의목표: 음료서비스 취급방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 글라스별 취급방법	
	4	② 트레이 취급방법 ③ 스테이션 별 미장플라스방법 ④ 서비스기물 핸들링 방법	
	5	4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제10주	1	1] 강의주제: 바텐더실습	부교재 p246-269 카테일기자재, 카테일주류와 가니시, 카테일서비스기자재
	2	2] 강의목표: 카테일조주와 서비스방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 스테기법 카테일조주	
	4	② 셰이킹기법 카테일조주 ③ 빌드와 플루팅기법 카테일조주	
	5	④ 종류별 카테일 서비스방법 4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제11주	1	1] 강의주제: 소믈리에실습	부교재 p228-245 국가별와인, 티켄터, 와인글라스, 와인오프너
	2	2] 강의목표: 와인서비스와 테이스팅 방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 와인오프방법	
	4	② 종류별 와인 서비스방법 ③ 와인테이스팅 방법	
	5	④ 와인티켄팅 방법 4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제12주	1	1] 강의주제: 레스토랑스텝 실습	주교재 p240-268 부교재 p122-135 테이블, 테이블클로스, 차이나웨어, 실버웨어, 글라스웨어, 서비스기자재
	2	2] 강의목표: 레스토랑서비스	
	3	3] 강의세부내용: ① 린넨사용방법	
	4	② 테이블 정리 및 세팅방법 ③ 음식별 대고객 서비스방법	
	5	④ 영업마감방법과 물품정리방법 4] 수업방법: 강의실습/질의응답	
제13주	1	1] 강의주제: 레스토랑 운영실습	수시평가 - 학습자 A/B 조로 구성 고객입장과 종사원 입장으로 인한 레스토랑운영실무를 익힘 테이블, 차이나웨어, 실버웨어, 글라스웨어, 서비스기자재
	2	2] 강의목표: 레스토랑운영 톨플레이팅실습	
	3	3] 강의세부내용: ① 미장플라스 및 영업준비	
	4	② 양식플코스 세팅 및 와인세팅 ③ 음식서비스와 와인서비스 및 테이블매너 숙지	
	5	④ Pick Service와 테이블정리 4] 수업방법: 톨플레이팅실습	
제14주	1	1] 강의주제: Bar 운영실습	수업기여도 - 학교교직원대상 Bar운영실습을 하면서 서비스실무를 익힘
	2	2] 강의목표: Bar운영 톨플레이팅실습	
	3	3] 강의세부내용: ① 여러 가지 준비된 카테일 조주	
	4	② 교직원대상으로 주문받기	

	5	③ 여러 가지 음료서비스 ④ 음료pick-up과 글라스 핸들 및 정리정돈 4] 수업방법: 롤플레이잉실습	카테일기자재, 카테일주류와 가니시, 카테일서비스기자재				
제15주	1	기말고사	실기시험 테이블세팅과 음료서비스 평가방법 - 숙련성, 정확성, 태도				
	2						
	3						
	4						
	5						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	수업기여도	합계	비고
30%	30%	10%	20%	5%	5%	100%	
6. 수업 진행 방법							
- 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 활용 방법 숙지 - 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명) - 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업기여도 평가 등)							
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 롤플레이잉 방식수업을 진행하여 집중도를 높임 - 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임							
9. 강의유형							
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(o), 이론 및 토론, 세미나병행(), 이론 및 실험, 실습 병행(), 이론 및 실기 병행()							