

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	주장관리	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 과거부터 이어져온 인간과 술의 밀접한 관련성을 인식하고 이해하는데 목적을 둠. - 음료의 역사 및 분류와 술의 정의를 학습하고 주장의 조직과 직무, 음료의 관리와 판매전략, 종사원의 교육훈련 등 운영관리를 익히고 메뉴관리 및 계획 등을 학습함. - 많은 종류의 술을 익힘으로서 주장에서의 실질적인 능력을 길러 줄 수 있으며, 주장의 서비스의 종사원으로서의 기본능력을 기르는데 목적을 둠. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	칵테일실무	저자	서진우외	출판사	대왕사	출판년도	2013
부교재(참고문헌)	주장관리론	저자	최인섭외	출판사	대왕사	출판년도	2010
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: Beverage와 Bar 의 기본개념					
	3	3] 강의세부내용: ① Beverage 의 개념 ② Bar 의 개념 ③ Bar 종사원의 직무					
제 2 주	1	1] 강의제목: Beverage의 이해			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project,		
	2	2] 강의주제: 술의 개념과 이해					
	3	3] 강의세부내용: ① 술의 역사 ② 술의 제조과정 ③ 알콜의 특성					
제 3 주	1	1] 강의제목: Beverage의 이해			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project		
	2	2] 강의주제: Beverage의 분류					
	3	3] 강의세부내용: ① 비알콜성 음료 ② 알콜성 음료 ③ 알콜도수 표시 ④ 주류의 비중					
제 4 주	1	1] 강의제목: Beverage의 종류			수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project, Beer glass *과제제출 : 현재 칵테일 트렌드 조사 및 분석 평가방법 : 이해도, 적합성, 전문성		
	2	2] 강의주제: 양조주 I					
	3	3] 강의세부내용: ① 맥주의 유래 ② 맥주의 주원료 ③ 맥주의 종류와 서비스 방법 ④ 국가별 유명맥주					

제 5 주	1	1] 강의제목: Beverage의 종류	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project, Wine Wine Glass
	2	2] 강의주제: 양조주 II	
	3	3] 강의세부내용: ① 와인의 개요 ② 산지별 분류 ③ 와인오픈과 테스트 ④ 와인보관요령 ⑤ 와인 빈티지 ⑥ 와인병과 와인글라스	
제 6 주	1	1] 강의제목: Beverage의 종류	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project, 위스키, 진, 보드카
	2	2] 강의주제: 증류주 I	
	3	3] 강의세부내용: ① 위스키의 개요 ② 위스키의 종류 ③ 진의 개요 ④ 진의 종류 ⑤ 보드카의 개요 ⑥ 보드카의 종류	
제 7 주	1	1] 강의제목: Beverage의 종류	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project, 위스키, 진, 보드카
	2	2] 강의주제: 증류주 II	
	3	3] 강의세부내용: ① 럼의 개요 ② 럼의 분류 ③ 브랜디의 개요 ④ 브랜디의 종류 ⑤ 데킬라의 개요 및 종류 ⑥ 아쿠아비트와 스파이스 리큐르	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
제 9 주	1	1] 강의제목: Beverage의 종류	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project, 깔루아, 슬로우진, 오렌지큐라소등
	2	2] 강의주제: 혼성주	
	3	3] 강의세부내용: ① 혼성주의 제조법 ② 혼성주의 원료에 의한 분류 ③ 혼성주의 종류	
제 10 주	1	1] 강의제목: 주장경영관리	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project
	2	2] 강의주제: 주장경영의 개념	
	3	3] 강의세부내용: ① 주장의 개념 ② 주장의 종류 ③ 주장의 조직과 직무분석 ④ 종사원의 기본요건	
제 11 주	1	1] 강의제목: 주장경영관리	수업방법 (강의/질의응답) Beam Project
	2	2] 강의주제: Bar의 경영관리	
	3	3] 강의세부내용: ① 바의 경영과 수익관리 ② 바의 원가와 업장 및 메뉴관리 ③ 칵테일메너	
제 12 주	1	1] 강의주제: 양조장현장학습	현장학습 및 수시평가 평가방법: 현장방문평가 및 사례조사
	2	2] 강의제목: 양조에 대한 이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 술을 만드는 원리 이해 ② 양조기술 특강 ③ 조주참관 및 시음	
제 13 주	1	1] 강의제목: 칵테일실무	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일 글라스 칵테일 도구 칵테일 주재료
	2	2] 강의주제: 칵테일의 개념	
	3	3] 강의세부내용: ① 칵테일의 정의 ② 칵테일의 유래와 분류	

		③ 칵테일의 기법					
제 14 주	1	1] 강의제목: 칵테일실무	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일 글라스 칵테일 도구 칵테일 주재료				
	2	2] 강의주제: 칵테일실습					
	3	3] 강의세부내용: ① 칵테일 가니쉬 종류 ② 칵테일 도구와 글라스 ③ 칵테일 기물잡는 요령 ④ 칵테일 만드는 요령					
제 15 주	1	기 말 고 사					객관식10점 주관식 20점
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	수시평가	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							
<ul style="list-style-type: none"> - 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)							
<ul style="list-style-type: none"> - 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 							