

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	칵테일실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 Bar의 효율적인 관리를 위해 전문적인 지식을 배우고 조주이론과 칵테일 실무에 중점을 두고 학습하는 것에 목표를 둠 - 칵테일을 만들기 위한 도구 및 재료, 기법 등을 학습함으로써 칵테일을 만들 수 있는 능력을 배양하고 반복적인 실습을 통하여 음료의 맛과 특징을 통해 다양한 칵테일의 맛을 찾아 낼 수 있는 능력을 기를 수 있도록 학습함 - 칵테일을 잘 만들기 위한 조주방법을 익히고 외식산업체 진출 했을 때 이론과 실무를 겸비한 능력을 기르는데 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	조주기능사 쉽게따기	저자	이석현 외	출판사	(사)한국바 텐더협회	출판년도	2015
부교재 (참고문헌)	칵테일실무	저자	서진우 외	출판사	대영사	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] 강의주제: 오리엔테이션			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project		
	2	2] 강의제목: 칵테일의 기본개념					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 칵테일 의 개념					
	5	② Bar 의 개념 ③ Bar 종사원의 직무					
제 2 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 이해			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project		
	2	2] 강의제목: 술의 개념과 칵테일의 이해					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 술의 이해					
	5	② 칵테일의 개념 ③ 칵테일의 어원과 역사					
제 3 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 이해			수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일기구 칵테일글라스		
	2	2] 강의제목: 칵테일 기구와 기법					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 칵테일 기구의 종류와 사용법					
	5	② 칵테일 글라스 종류와 취급법 ③ 칵테일 블렌딩과 머들링기법 ④ 칵테일 스테와 셰이킹기법 실습					
제 4 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주			수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일기구 칵테일글라스 *과제제출 : 국내 Bar Cocktail Menu 트렌드조사		
	2	2] 강의제목: Gin Base 칵테일					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 진의 역사와 재료					
	5	② 진 맛의 특징 ③ 진 베이스 칵테일 조주실습 (드라이마티니, 싱가포르슬링, 니그로니)					

제 5 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일주류 칵테일기구 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: Liqueur Base 칵테일	
	3	3] 강의세부내용: ① 리큐어의 종류와 재료	
	4	② 리큐어 맛의 특징	
	5	③ 리큐어 베이스 칵테일 조주실습 (준벅, 슬로우진피즈, 애플리코트, 그래스하퍼, B-52, 푸스카페)	
제 6 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일주류 칵테일기구 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: Whisky Base 칵테일	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 위스키의 종류와 역사	
	5	② 국가별 위스키 종류의 특징 ③ 위스키 베이스 칵테일 조주실습 (뉴욕, 맨하탄, 러스트네일, 올드패션, 위스키사워)	
제 7 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: Brandy Base 칵테일	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 브랜디의 종류와 역사	
	5	② 브랜디 종류의 특징 ③ 브랜디 베이스 칵테일 조주실습 (사이드카, 브랜디알렉산더, 허니문)	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: Rum Base 칵테일	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 럼의 종류와 역사	
	5	② 트로피칼 칵테일의 특징 ③ 럼 베이스 칵테일 조주실습 (바카디, 다이키리, 쿠바리브레, 마이타이, 피나콜라다, 블루하와이안)	
제 10 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: Vodka Base 칵테일	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 보드카 종류와 역사	
	5	② 보드카 종류의 특징 ③ 보드카 베이스 칵테일 조주실습 (코스모폴리탄, 애플마티니, 시브리즈, 모스크오울, 블러드 메리, 하비웰빙어, 룰아일랜드 티, 키소브파이어, 블랙러시안)	
제 11 주	1	1] 강의주제: 칵테일의 기주	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: Tequila & 전통주 Base 칵테일	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 보드카 종류와 역사	
	5	② 전통주 종류와 역사 ③ 테킬라, 전통주 베이스 칵테일 조주실습 (데킬라선라이즈, 마가리타, 키르, 힐링, 진도, 풋사랑, 금산, 고창)	
제 12 주	1	1] 강의주제: Bar 현장학습	현장학습 및 수시평가 평가방법: 현장방문평가 및 사례조사
	2	2] 강의제목: Bar 영업준비 및 바텐더 직무	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 바의 미장프라스	
	5	② 바텐더 영업기법 및 자세 ③ 현재 트렌디 칵테일 조주참관 및 시음	

제 13 주	1	1] 강의주제: 칵테일실무 2] 강의제목: 칵테일조주기능사 취득 3] 강의세부내용: ① 베이스별 분류 ② 조주기능사 표준레시피 ③ 조주기능사 실기시험 유의사항 ④ 조주기능사 채점기준	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
	2		
	3		
	4		
	5		
제 14 주	1	1] 강의주제: 칵테일실무 2] 강의제목: 칵테일조주기능사 취득 3] 강의세부내용: ① 주류 및 부재료 글라스 배열방법 ② 가니쉬 만드는 방법 ③ 조주기능사 모의 실기시험 실시 ④ 칵테일별 특징과 서비스 방법	수업방법 (강의실습/질의응답) 칵테일재료 칵테일기구 칵테일글라스
	2		
	3		
	4		
	5		
제 15 주	1	기 말 고 사	칵테일조주실습
	2		
	3		
	4		
	5		

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 : 칵테일실습 I 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