

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	호텔레스토랑실무	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	4	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 호텔레스토랑 서비스의 기초이론을 이해하고, 식음료관리 이론과 서비스의 분류 등에 대한 이론적 이해를 시킴 - 호텔레스토랑종류와 조직을 이해하고 종사원의 자세 및 고객서비스, 기물관리, 칵테일조주, 와인서비스, 테이블 셋팅과 같은 실무교육을 통한 현장적응능력 함양함 - 호텔레스토랑실무를 습득함으로써 서비스마인드 역량과 실무응용역량을 함양하는 것을 기본적인 목표로 하며, 특히 호텔, 외식분야 의 교육역량과 업무역량을 강화하는데 목적을 둠 - 호텔레스토랑의 마케팅전략(상품판매기법)과 경영기법에 관한 능력을 함양함 - 호텔레스토랑에서 직무수행능력을 충실히 수행할 수 있는 전문종사원을 양성하는데 기여하고자 함 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔식음료 경영실무론	저자	안대회외	출판사	대왕사	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	호텔식음료실습	저자	이정학	출판사	기문사	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 오리엔테이션				-주.p13-22 -부.p11-22 -Beam Project	
	2	- 강의주제: Hotel F&B의 기본개념					
	3	- 강의목표: F&B 와 Restaurant의 개념					
	4	- 세부내용: - 호텔상품의 종류와 식음료의 기능 - F&B 상품의 개념 - 레스토랑의 개념 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제: Hotel F&B 조직의 이해				-주.p23-34 -부.p33-37 -Beam Project [과제주제] Restaurant 방문조사	
	2	- 강의목표: Hotel F&B 조직의 개요					
	3	- 세부내용: - 조직의 개념과 중요성 - Hotel F&B 부분의 조직형태					
	4	- 종사원의 직급체계와 직무 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	- 강의주제: Hotel Restaurant 종류 및 내용 파악				-주.p35 - 50 -부.p38 - 39 -Beam Project	
	2	- 강의목표: Hotel Restaurant 의 종류					
	3	- 세부내용: - Hotel Restaurant의 종류					
	4	- Hotel Restaurant의 업무특징 - Hotel Restaurant별 조직특성					

		- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 4 주	1	- 강의주제: Hotel F&B 종사원의 기본자세	-주.p51 - 66 -부.p41 - 45 -Beam Project
	2	- 강의목표: 식음료종사원의 자세	
	3	- 세부내용: - F&B 종사원의 기본요건(용모 및 복장) - F&B 종사원의 서비스마인드	
	4	- F&B 상품의 판매기법 이해(1) : 레스토랑 상품 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	- 강의주제: Hotel F&B 레스토랑 현장학습	-현장학습 및 수시평가 -현장학습보고서
	2	- 강의목표: Hotel F&B 레스토랑 현장방문	
	3	- 세부내용: - 특급호텔의 레스토랑 방문 - 현장지배인의 레스토랑별 특성 파악 - 레스토랑 메뉴 및 서비스 차이분석	
	4	- 수업방법 : 현장학습 -수시평가:호텔레스토랑 현장수업에 대한 이해도 평가(퀴즈형 5문항 출제)	
제 6 주	1	- 강의주제: Hotel F&B 종사원의 기본서비스	-주.p67 - 86 -부.p45 - 56 -Beam Project
	2	- 강의목표: F&B Service	
	3	- 세부내용: - Reservation Service - Welcoming and Greeting Service - Complain Handling	
	4	- F&B 상품의 판매기법 이해(2) : 음료및연회 상품 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 7 주	1	- 강의주제: Hotel F&B 기물의 이해와 용도	-주.p88 - 101 -부.p57 - 78 -실버웨어,차이나웨어,글라스타일
	2	- 강의목표: Hotel F&B 기물용도와 서비스	
	3	- 세부내용: - Silver ware 종류와 용도 - Glass ware 종류와 용도 - China ware 종류와 용도 - Linen 종류와 용도	
	4	- 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답	
제 8 주	1	중간고사	(필기시험:총30점) 객관식20점+주관식10점
	2		
	3		
	4		
제 9 주	1	- 강의주제: Table setting의 이해	-주.p123 - 140 -부.p101 - 106 -라운드테이블,실버웨어,글라스웨어,차이나웨어,테이블클로스,냅킨
	2	- 강의목표: Table setting의 종류와 의의	
	3	- 과제공지: Hotel Restaurant Menu분석 - 세부내용: - Table setting의 의의 - Table setting의 종류 - Table setting시 유의사항	
	4	- 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	- 강의주제: Menu관리	-주.p141 - 163 -부.p26 - 31 -호텔레스토랑메뉴판
	2	- 강의목표: Menu의 의의와 기능 및 분석 - 세부내용:	

	3	- Menu관리 기초	
	4	- Menu가격결정 - Menu분석 - 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답	-Beam Project
제 11 주	1		
	2	- 강의주제: Hotel Western Restaurant의 분석	
	3	- 강의목표: Western Restaurant Menu와 Course Menu 종류	-주.p164 - 219
	4	- 세부내용: - Western Restaurant의 이해 - Full course Menu 기능과 분석 - Full course Service방법 - 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답	-부.p79 - 100 -라운드테이블,실버웨어, 글라스웨어,차이나웨어, 테이블클로스,냅킨
제 12 주	1	- 강의주제: 호텔 레스토랑별 특성분석	
	2	- 강의목표: 오리엔탈 식당, 커피숍, 룸서비스이해	
	3	- 세부내용: - 오리엔탈 레스토랑의 역사와 특성 - Coffee shop의 특성과 서비스방법 - Room Service의 특성과 서비스방법	-주.p220 - 275 -부.p109 - 138 -라운드테이블,실버웨어, 글라스웨어,차이나웨어, 테이블클로스,냅킨
	4	- 호텔 레스토랑 마케팅 전략(1) : 시장세분화기법 이해 - 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답	
제 13 주	1	- 강의주제: Hotel Catering의 종류와 특성	
	2	- 강의목표: 호텔연회의 특성	
	3	- 세부내용: - Hotel Catering의 정의 - Banquet의 종류와 특성 - Hotel Catering Reservation업무	-주.p276 - 290 -부.p139 - 190 -라운드테이블,실버웨어, 글라스웨어,차이나웨어, 테이블클로스,냅킨
	4	- 호텔 레스토랑 마케팅 전략(2) : 마케팅믹스 전략 - 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답	
제 14 주	1	- 강의주제: Hotel Beverage의 종류와 특성	
	2	- 강의목표: Cocktail과 Wine 종류와 서비스방법	
	3	- 세부내용: - Beverage의 정의와 종류 - Cocktail의 분류와 제조방법 - Wine의 종류와 서비스 방법	-주.p291 - 343 -부.p229 - 246 -칵테일주류,칵테일기구, 레드,화이트와인,와인글 래스
	4	- 한국 호텔 레스토랑의 문제점과 개선방안 토의 - 수업방법 : 실습강의 및 질의/응답 - 수업기여도평가:학습자의 수업태도, 발표 및 토론(질의/응답)의 논리성과 수업이해도 등 평가	
제 15 주	1		
	2		
	3	기말고사	(필기시험:총30점) 객관식20점+주관식10점
	4		
5. 성적평가 방법			

중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	수업기여도	합계
30 %	30 %	10 %	20 %	5 %	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) 						
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 						