

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과정명	와인실무와 서비스	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	5	강 의 실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 외식산업분야의 전문가를 양성하기 위해 와인학개론 및 와인과 문화를 학습하면서 와인에 대한 폭넓은 지식과 경험을 익히는데 목표를 둠 - 세계의 와인산지를 학습하여 품종과 특성에 대해 인지하고 와인테이스팅기법, 와인의 구입, 보관과 셀러, 와인의 서빙과 기물사용에 대하여 실습함으로써 고객과의 연계를 위한 서비스 제공과 마인드를 학습 함 - 와인의 감별, 와인리스트작성 및 음식과 와인의 조화를 이룰 수 있는 능력을 배양하여 실전서비스에 대한 지식 및 역량을 갖추 수 있는 소믈리에 양성을 기르는데 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	와인과 소믈리에론	저자	이자윤	출판사	백산출판사	출판년도	2014
부교재 (참고문헌)	포도를 품은 와인	저자	이관표	출판사	대왕사	출판년도	2012
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				Beam Project	
	2	2] 강의제목: 와인의 개념과 소믈리에의 직무					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 와인의 개념 ② 와인과 소비문화 ③ 소믈리에의 직무와 전망					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 2 주	1	1] 강의주제: 와인의 이해				Beam Project	
	2	2] 강의제목: 와인의 정의와 분류					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 와인의 역사 ② 양조주의 대한 이해 ③ 와인분류방법					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 3 주	1	1] 강의주제: 와인생산에 대한 고찰				Beam Project	
	2	2] 강의제목: 포도와 와인생성의 과정					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 포도재배의 환경 ② 포도품종의 종류 ③ 와인양조의 기본과정					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 4 주	1	1] 강의주제: 와인종류별 특성				Beam Project *과제제출 : 생산지 및 품종별로 신세계와 구세계 유명와인 조사	
	2	2] 강의제목: 종류별 국가별 와인특성 이해					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 화이트 레드 로제와인 ② 스파클링 주정강화 와인 ③ 국가별 와인의 특징					
	5	4] 강의방법: 강의/질의응답					
제 5 주	1	1] 강의주제: 와인과 보관				와인 와인글라스 글라스타워	
	2	2] 강의제목: 와인보관 및 취급방법					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 와인별 보관방법 및 적정온도 ② 와인라벨읽기					

	5	③ 와인글라스 취급과 서비스 및 세척방법 4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 6 주	1	1] 강의주제: 와인오픈과 서비스 I	화이트와인, 레드와인 샴페인, 와인글라스
	2	2] 강의제목: 와인 오픈방법	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 와인과 코르크관계 ② 종류별 와인오픈 시 특징 ③ 종류별 오픈방법	
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 7 주	1	1] 강의주제: 와인오픈과 서비스 II	화이트와인, 레드와인 샴페인, 와인글라스
	2	2] 강의제목: 와인 서비스방법	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 와인서비스실습 ② 와인별 서비스방법 ③ 샴페인 서비스방법	
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 8 주	1	중간고사	화이트와인, 레드와인 샴페인, 와인글라스 중간고사 : 와인오픈(자세 및 숙련도 평가)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1] 강의주제: 와인과 디켄팅	와인 와인글라스 디켄터
	2	2] 강의제목: 디켄팅	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 디켄팅 요령과 이해 ② 디켄팅 실습 ③ 디켄터로 와인 서비스	
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 10 주	1	1] 강의주제: 와인테이스팅 I	수업방법 (강의실습/질의응답) 와인 와인글라스
	2	2] 강의제목: 와인테이스팅 방법	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 와인시음조건 ② 와인시음단계 ③ 와인시음용어	
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 11 주	1	1] 강의주제: 와인테이스팅 II	와인 와인글라스
	2	2] 강의제목: 와인아로마와 부케	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 아로마와 부케의 이해 ② 품종별 와인의 향 구분 ③ 국가별 와인의 맛 구분	
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 12 주	1	1] 강의주제: 국내 와인수입회사 방문	현장학습 및 수시평가 주류박람회 보고서
	2	2] 강의제목: 세계유명와인 및 유통과정 참관	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 국가별 유명와인 직접참관 ② 와인유통과정에 대한 이해 ③ 현재 트렌디 와인과 소비성향에 대한 특강	
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 13 주	1	1] 강의주제: 와인음식과 와인리스트	와인 와인글라스
	2	2] 강의제목: 음식에 어울리는 와인과 리스트작성	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 와인별 어울리는 음식 ② 각 음식에 맞는 와인추천 및 설명 ③ 와인리스트의 의미	
	5	④ 와인리스트 작성 실습 4] 강의방법: 강의/실습 질의응답	
제 14 주	1	1] 강의주제: 소믈리에실무	서비스기물 와인 와인글라스
	2	2] 강의제목: 와인디너행사	
	3	3] 강의세부내용: ① 풀코스테이블 셋팅 및 종류별 와인글라스 셋팅	

	4	② 고객예약 및 영접 ③ 주문 받기 와 와인추천 및 설명 ④ 음식서비스와 와인서비스 ⑤ 고객환송					
	5	4] 강의방법: 강의/실습 질의응답					
제 15 주	1	기말고사				기말고사: 와인서비스방법 (자세 및 숙련도 평가)	
	2						
	3						
	4						
	5						
5. 성적평가 방법							
	중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	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)							
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							