

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과목명	조리와와인	학점	3학점	교강사명		교강사전화번호	
강의시간	3시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 와인과 음식과의 관계를 이해하고 음식과 와인의 어떤 요소가 결합했을 때 완벽하게 음식과 와인을 코디할 수 있는가를 알아보고, 와인과 음식에 대한 조화와 기본적 조리의 이해를 학습한다. - 각국의 조리방법에 따른 와인과 음식의 관계를 국내외 사례조사를 통해 조리와 와인의 조화를 파악한다. - 각 나라별 와인을 음식과 어떻게 접목시키느냐에 따라 서로 다른 맛을 만들 수 있는지 능력을 배양한다. - 이를 바탕으로 와인전문가들도 현장에서 고객에게 자신있게 음식을 추천할 수 있는 안목을 기른다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	와인과 음식	저자	강원철 외 6인	출판사	백산출판사	출판년도	2015
부교재	와인의세계와 소믈리에	저자	이준재 외 1인	출판사	대왕사	출판년도	2013
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(이론) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제1주	1	1] 강의주제: 와인의 이해 2] 강의목표: 와인의 가치 · 발전 · 역사 3] 강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p16-p21 • 부교재 : p15-p21 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 	
	2	① 성경속의 와인 ② 고대 이집트의 와인 ③ 그리스, 로마의 와인 ④ 중세이후의 와인					
	3	4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표					
제2주	1	1] 강의주제: 와인의 이해				<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p23-p32 • 부교재 : p26-p32 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 	
	2	2] 강의목표: 와인의 분류 3] 강의세부내용:					
	3	① 탄산 유무, 식사 시 용도에 따른 분류 ② 알코올 첨가에 따른 분류 ③ 가향 유무, 저장연도, 색깔에 따른 분류 ④ 당분 함유량, 생산국가, 보디에 따른 분류 ⑤ 색, 용도에 의한 분류 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표					

제3주	1	1] 강의주제: 포도품종	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p33-p47 • 부교재 : p37-p46 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	2] 강의목표: 포도의 구조와 품종	
	3	3] 강의세부내용: ① 신대륙(미국)와인의 역사 ② 레드 와인 포도품종 ③ 화이트 와인 포도품종 ④ 포도의 구조, 포도의 품종 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제4주	1	1] 강의주제: 포도나무의 환경	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p49-p57 • 부교재 : p55-p70 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 <p>*과제제출: 우리나라의 와인의 역사와 현황조사 (팀별)</p>
	2	2] 강의목표: 테루아와 포도재배	
	3	3] 강의세부내용: ① 테루아르: 테루아르의 정의 및 구성요소 ② 포도재배 생태: 지온 및 적산 온도, 토양, 포도의 재배적 환경, 포도나무의 성장 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제5주	1	1] 강의주제: 와인의 제조과정	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p59-p69 • 부교재 : p75-p98 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	2] 강의목표: 와인양조와 보관	
	3	3] 강의세부내용: ① 와인양조의 기본원리 ② 일반적인 와인 제조과정: 포도의 수확, 파쇄, 압착, 발효, 정제, 숙성, 병입 ③ 와인의 제조과정: 레드와인, 화이트와인, 로제와인, 스파클링 와인, 강화 와인 ④ 와인의 저장과 보관, 오크통과 코르크 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제6주	1	1] 강의주제: 국가별 와인 소개	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p71-p162 • 부교재 : p137-p236 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	2] 강의목표: 국가별 와인 소개	
	3	3] 강의세부내용: ① 구세계 와인: 프랑스, 이탈리아, 스페인, 독일, 포르투갈, 그리스, 헝가리 ② 신세계 와인: 미국, 칠레, 호주, 뉴질랜드, 남아프리카 공화국, 아르헨티나, 중국, 일본, 한국 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제7주	1	1] 강의주제: 와인과 건강	<ul style="list-style-type: none"> • 시청각자료 준비 • 주교재 : p163-p166 • 부교재 : p103-p115 • 제1주차-제7주차 복습 및 리뷰 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	2] 강의목표: 와인과 건강	
	3	3] 강의세부내용: 와인의 성분 ① 와인과 건강: 와인의 성분, 와인의 알코올 함량, 칼로리, 포도송이, 영양소와 비타민 및 무기질 ② 와인과 신진대사 : 와인과 두통, 숙취, 아세트알데히드, 신경계통, 구토증, 와인과 소화기관, 남자와 여자, 와인 한 잔과 음용시간, 적정량 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제8주	1	중간고사	
	2		
	3		
제9주	1	1] 강의주제: 와인기물	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p167-p175 • 부교재 : p261-p263
	2	2] 강의목표: 와인 서비스기물	

	3	<p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 와인 기물: 와인 오프너, 바스켓, 디캔터, 와인쿨러, 베큐엄 셰이버, 샴페인 스토퍼, 타스트벵</p> <p>② 와인병의 역사와 종류: 와인병의 역사 및 종류</p> <p>③ 와인 글라스: 레드와인 글라스, 화이트와인 글라스, 셰리와인 글라스, 스파클링와인 글라스, 테이스팅용 글라스</p> <p>④ 와인 액세서리</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
제10주	1	<p>1] 강의주제: 와인 상식</p> <p>2] 강의목표: 와인 소믈리에 서비스</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 와인 서비스: 와인을 마실때의 기본 원칙, 요리코스별 와인과의 조화</p>	<ul style="list-style-type: none"> 주교재 : p177-p187 부교재 : p245-p272 PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	<p>② 와인 저장 및 보관: 와인의 저장 방법, 와인의 서비스 온도와 보관 온도</p> <p>③ 와인 테이스팅: 와인 테이스팅을 하는 이유, 순서, 가이드, 숙성에 따른 테이스팅</p>	
	3	<p>④ 와인과의 상식: 와인 오픈 방법, 와인잔을 닦는 방법, 알아두면 좋은 와인상식</p> <p>⑤ 소믈리에의 역할과 자질</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	
제11주	1	<p>1] 강의주제: 와인과의 조화</p> <p>2] 강의목표: 와인과의 조화</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 와인 차트: 잎채소, 열매채소, 뿌리채소, 버섯류, 콩류, 달걀, 유제품, 어육류</p> <p>② 와인과의 조화, 때와 장소에 따른 와인</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> 주교재 : p189-p223 부교재 : p119-p121 PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 <p>*과제제출: 와인의 영양학적 의미와 음식궁합에 대해</p>
	2		
	3		
제12주	1	<p>1] 강의주제: 양식과의 조화</p> <p>2] 강의목표: 서양음식과의 어울리는 와인</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 양식과의 조화: 스파게티, 가르보나라, 부르스케타, 모차렐라 인 카로차, 카프레제 샐러드, 링귀니 알레 봉골레, 디크허브로 절인 참치구이, 버섯을 넣은 리조또, 밀라노식 양갈비 커튼렛, 도미 카르토초 등</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> 주교재 : p225-p255 부교재 : p128 PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2		
	3		
제13주	1	<p>1] 강의주제: 한식과의 조화</p> <p>2] 강의목표: 한국음식과의 어울리는 와인</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 한식과의 조화: 신선로, 갈비찜, 꼬치구이, 물회, 닭백숙, 육회비빔밥, 약선 돼지수육, 미꾸라지 숙회, 파메기, 모리국수</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> 주교재 : p257-p279 부교재 : p124 PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2		
	3		
제14주	1	<p>1] 강의주제: 중식, 일식과의 조화</p> <p>2] 강의목표: 중국음식, 일본음식과의 어울리는 와인</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 중식과의 조화: 초이삼, 덩섬, 간소새우, 베이징덕, 양장피, 유린기, 간풍기, 안심 양상추 굴소스 볶음,</p>	<ul style="list-style-type: none"> 시청각자료 준비 주교재 : p281 - p327 부교재 : p132 - p133 제9주차-제14주차 복습 및 리뷰
	2		
	3		

		가리비 라이스 롤 ② 일식과 와인: 갯벌참굴, 멘타이코, 돈코쓰라멘, 지라시스시, 농어스테이크, 삼겹살데리야끼, 전복버터 구이, 사시미, 라멘샐러드 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	• PC와 빔프로젝터를 이 용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답			
제15주	1 2 3	기말고사	필기시험(객관식20점 주관식10점)			
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	수업참여도	기타	출석	합계
30%	30%	15%	5%		20%	100%
6. 수업 진행 방법						
강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 - 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내 - 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)						
9. 강의유형						
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론, 세미나병행(○), 이론 및 실험, 실습 병행(), 이론 및 실기 병행()						