

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 08일 >

1. 강의개요							
학습과목명	호텔케이터링	학점	3학점	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 기업의 교육, 세미나, 결혼식 등 다양한 행사들 호텔이나 컨벤션 센터 등 시설 내에서 대부분 호텔에서 이루어짐을 인지, 호텔케이터링의 중요성을 학습함 - 식음료의 구매, 검수, 저장, 각 업장의 서비스관리, 국제회의와 연회 등에 대해 학습함으로써 식음료 서비스절차 및 관리와 호텔케이터링 산업을 전반적으로 이해함 - 케이터링 직무, 케이터링 시장, 마케팅, 연회, 기획, 직원 관리, 재무 관리 등을 학습하여 이를 호텔의 케이터링 분야에 적용하여 케이터링 영업부문의 활성화 방안을 제안할 수 있는 인력양성에 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔연회컨벤션 실무	저자	이정학	출판사	기문사	출판년도	2013
부교재							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제1주	1	1] 강의주제: 오리엔테이션 2] 강의목표: 호텔연회의 기초 3] 강의세부내용: ① 호텔연회의 개요 ② 호텔연회의 특징 ③ 호텔연회의 조직 4] 수업방법: 강의/질의응답			주교재 : p13~p22 빔프로젝터		
	2						
	3						
제2주	1	1] 강의주제: 호텔연회의 종류와 상품 2] 강의목표: 호텔연회의 종류 3] 강의세부내용: ① Banquet Room의 규격과 수용력 ② 호텔연회의 종류 ③ 호텔연회의 상품 ④ 연회행사별 특성과 차이점 4] 수업방법: 강의/질의응답			주교재 : p23~48 빔프로젝터		
	2						
	3						
제3주	1	1] 강의주제: 연회예약 2] 강의목표: 연회예약업무의 이해 I 3] 강의세부내용: ① 연회예약의 개요 ② 연회예약의 상담 ③ 연회예약실의 직무 4] 수업방법: 강의/질의응답			주교재 : p49~84 빔프로젝터 *과제제출 : 특급호텔 연회장조사 평가방법 : 이해도, 적합성, 전문성		
	2						
	3						

제4주	1	1] 강의주제: 연회예약	주교재 : p49~84 빔프로젝터
	2	2] 강의목표: 연회예약업무의 이해Ⅱ	
	3	3] 강의세부내용: ① 연회예약업무의 절차 ② 결혼식의 예약업무 ③ 출장파티의 예약접수 ④ 출장파티의 현장답사 4] 수업방법: 강의/질의응답	
제5주	1	1] 강의주제: 연회예약	주교재 : p49~84 빔프로젝터
	2	2] 강의목표: 연회예약업무의 이해Ⅲ	
	3	3] 강의세부내용: ① 회의행사 예약접수의 이해 ② 기업행사의 종류와 차이점 ③ 회의장 테이블 플랜 ④ 대여료 및 커피브레이크 협의 ⑤ 기타 준비협의사항 4] 수업방법: 강의/질의응답	
제6주	1	1] 강의주제: 연회관련 서식	주교재 : p85~112 빔프로젝터
	2	2] 강의목표: 연회관련 서식의 작성	
	3	3] 강의세부내용: ① 연회관련 서식의 의미 ② 견적서 작성 ③ 연회예약접수 명세서 ④ 연회행사 지시서 ⑤ 취소 및 변경요구서 작성 4] 수업방법: 강의/질의응답	
제7주	1	1] 강의주제: 연회장의 기물 및 장비 I	주교재 : p113~119 부교재 : p67~86 빔프로젝터, 각종 연회테이블 및 의자
	2	2] 강의목표: 연회장 기물의 이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 라운드테이블 취급방법 ② 클레스테이블 취급방법 ③ 오블롱테이블 취급방법 ④ 의자테이블 취급방법 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제8주	1	중간고사	필기시험 (객관식10문항, 주관식단답형7문항, 서술 1문항 / 총30점)
	2		
	3		
제9주	1	1] 강의주제: 연회장의 기물 및 장비Ⅱ	주교재 : p120~132 부교재 : p67~86 글라스웨어, 차이나웨어, 실버웨어, 린넨
	2	2] 강의목표: 연회장 기물의 이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 글라스웨어 취급방법 ② 실버웨어 취급방법 ③ 차이나웨어 취급방법 ④ 린넨 취급방법 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제10주	1	1] 강의주제: 호텔연회서비스 I	주교재 : p133~178 부교재 : p43~66 라운드테이블, 테이블 클로스, 테이블세팅 기자재
	2	2] 강의목표: 연회서비스의 기초	
	3	3] 강의세부내용: ① 연회서비스의 개념 ② 연회서비스의 직무 ③ 연회서비스의 절차 ④ 메뉴별 구체적 서비스의 절차 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	

제11주	1	1] 강의주제: 호텔연회서비스Ⅱ 2] 강의목표: 테이블 배치 및 서비스 3] 강의세부내용: ① 테이블 배치의 종류 ② 좌석의 배치 ③ 테이블 및 기자재 세팅 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	주교재 : p133~178 부교재 : p187~207 라운드테이블, 테이블 클로스, 테이블세팅 기자재			
	2					
	3					
제12주	1	1] 강의주제: 호텔연회장 현장학습 2] 강의목표: 호텔연회장에 대한이해 3] 강의세부내용: ① 연회행사준비 ② 연회행사진행 ③ 연회행사 진행 후 4] 수업방법: 현장학습	현장학습			
	2					
	3					
제13주	1	1] 강의주제: 연회관측의 이해 2] 강의목표: 연회관측의 개요 3] 강의세부내용: ① 연회관측의 개념 ② 연회관측의 조직 및 직무 ③ 연회세일즈 와 이벤트 4] 수업방법: 강의/질의응답	주교재 : p179~201 부교재 : p155~186 빔프로젝터 수시평가 평가방법: 강의 이해도에 관한 퀴즈제출			
	2					
	3					
제14주	1	1] 강의주제: 국제회의 및 마케팅 2] 강의목표: 국제회의 개요 3] 강의세부내용: ① 국제회의 개념 ② 국제회의 종류 ③ 국제회의 개최기획 ④ 국제회의 사전회의 및 마케팅 4] 수업방법: 강의/질의응답	주교재 : p223~234 부교재 : p155~186 빔프로젝터 ※ 수업기여도평가 -총5점 배점으로 종합평가 -발표(2점),토론참여(2),수업태도(1점)			
	2					
	3					
제15주	1	기말고사	필기시험 (객관식10문항, 주관식단답형7문항, 서술 1문항 / 총30점)			
	2					
	3					
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						
- 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)						