

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식음료개론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강 의 실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>급격한 산업사회의 발달로 외식산업이 크게 성장하면서 외식산업 서비스에 대한 질적 향상이 필연적으로 요구되고 있다. 이에 외식산업에 대한 전반적인 교육을 바탕으로 산업서비스에 대한 일반적인 이론을 학습한다. 본 교과목은 식음료 개론 및 식음료 서비스의 개요, 업태별에 의한 종류 및 서비스의 형태에 대해 학습하며 다양한 식음료의 특징과 함께 식음료 메뉴의 해설을 학습한다. 또한 각종 식음료에 대한 이론과 경영기법을 터득하여 기본적인 지식을 함양하고 그 특성을 파악하여 식음료 서비스에 대한 실무능력을 배양한다. 식음료에 대한 전반적인 이론을 바탕으로 올바른 직무교육을 학습할 수 있으므로 실무에서의 적응능력을 향상시킬 수 있다</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	호텔식음료실무론	저자	최병호	출판사	백산	출판년도	2009
부교재(참고문헌)							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	1)강의주제: 호텔 식음료 발전사			주교재 : p14 - p23 부교재 : • 강의계획서 배부		
	2	2)강의목표: 서양의 식음료 발전사					
	3	3)강의세부내용: ①한국의 식음료 발전사 ②식음료의 역사 4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)					
제 2 주	1	1)강의주제: 호텔 식음료의 이해			주교재 : p26-p48 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 [과제 1차, 2차 공지]		
	2	2)강의목표: 호텔의 경영조직과 식음료와 외부적환경					
	3	3)강의세부내용: ①호텔의 분류와 기본조직 ②고객과 공급자 ③지역사회와 정부 4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)					
제 3 주	1	1)강의주제: 식음료종사자의 서비스자세			주교재 : p50-p60 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답		
	2	2)강의목표: 식음료경영에서의 서비스					
	3	3)강의세부내용: ①식음료경영과 서비스의 구분 ②식음료경영에서의 서비스기능 ③식음료경영에서의 서비스의중요성 4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)					
제 4 주	1	1)강의주제: 호텔 식음료 접객 서비스			주교재 : p62-p72 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답		
	2	2)강의목표: 식음료 업장의 개념과 분류					
	3	3)강의세부내용: ①레스토랑의 개념과 정의 ②레스토랑의 분류 ③호텔, 외식업계의 식음료업장 4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)					

제 5 주	1	1)강의주제: 호텔 식당 서비스 기물 2)강의목표: 서비스 형태 및 방법/서비스 조직의 관리	주교재 : p74-p89 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	3)강의세부내용: ①테이블 서비스, 셀프서비스 ②서비스 조직의 구조 ③서비스 조직의 요건	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 6 주	1	1)강의주제: 메뉴관리 2)강의목표: 식음료 서비스직원의 자세와 태도	컴퓨터,빔 프로젝트(PPT) 주교재 : p92-p102 [과제 1차, 제출] : 식음료의 역사 고찰
	2	3)강의세부내용: ①식음료직원의 정신과 역할 ②식음료직원의 직무와 태도 ③접객서비스 방법	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 7 주	1	1)강의주제: 양식의 이해 및 양식당 업무	주교재 : p106-p133 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	2)강의목표: 식음료 서비스 기물과 비품 관리법 3)강의세부내용: ①식음료서비스 기물류 ②식음료서비스 비품류	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 8 주	1	중간고사	• 중간고사 평가기준 : 객관식9점, 단답식12점, 서술식9점, (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	1)강의주제: 일식당, 중식당, 한식당 2)강의목표: 서양식, 동양식, 연회장 접객서비스	주교재 : p136-p151 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	3)강의세부내용: ①프랑스식과, 이탈리아식 레스토랑 ②일식, 중식 레스토랑 ③연회메뉴와 분류, 조직	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 10 주	1	1)강의주제: 커피숍, 뷔페, 룸서비스 2)강의목표: 음료의 이해와 분류	컴퓨터,빔 프로젝트(PPT) 주교재 : p154-p165 [과제2차, 수시평가] : 식음료서비스 마인드 및 컴플레인 대응
	2	3)강의세부내용: ①알코올음료와 비알코올 음료 ②양조주 ③증류주 ④혼성주	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 11 주	1	1)강의주제: 연회관리 2)강의목표: 맥주, 위스키, 브랜드, 진, 럼, 리큐르	주교재 : p168-p188 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	3)강의세부내용: ①맥주의 분류 및 관리 ②위스키의 종류 ③브랜드의 종류와 서비스 ④진, 럼, 보드카의 종류와 서비스	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 12 주	1	1)강의주제: 음료	주교재 : p194-p210 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	2)강의목표: 음료의 이해와 분류 3)강의세부내용: ①음료와 알코올 음료 ②세계의 각국 와인의 소개	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	
제 13 주	1	1)강의주제: 와인 2)강의목표: 와인	주교재 : p212-p243 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	3)강의세부내용: ①포도품종과 와인의 분류 ②와인 서비스의 관리 ③와인과 음식의 조화 ④세계의 각국 와인의 소개	
	3	4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)	

제 14 주	1	1)강의주제: 주장관리	주교재 : p246-p269 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답				
	2	2)강의목표: 한국의 전통주와 음청류					
	3	3)강의세부내용:①전통주, 음청류의 역사와 분류 ②차의 어원과 유래, 종류와 도구 ③커피의 역사와 특성, 가공과정 4)수업방법: 이론강의(질의 및 응답)					
제 15 주	1	기말고사	• 기말고사 평가기준 : 객관식9점, 단답식12점,서술식9점,(총30점)				
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	10 %	5 %	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							
<ul style="list-style-type: none"> - 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)							