

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식음료관리	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강 의 실		수강대상	항공운항전공	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 항공기 탑승근무에 필요한 기내식과 음료의 구성, 내용 및 전문지식 등을 습득하여 전공이론 역량을 함양하고, 세련된 기내서비스 제공 능력을 배양하는데 목표를 둠 - 항공기내에서 제공되는 기내식과 다양한 음료등에 대한 기본적인 지식과 관리 그리고 서비스까지 모든 전반적인 직업능력을 갖추도록 함 - 글로벌시대 항공산업에서 실시되고 있는 항공사별 다양한 기내식과 음료의 종류를 알고 실무에서 활용할 수 있도록 함 - 항공기내부의 시설을 알고 기내식제공에 활용하여 기내식음료 서비스에 적극 활용할 수 있도록 함 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	항공기 식음료론	저자	김선희 외6	출판사	백산출판사	출판년도	2015
부교재1	항공기내식음료서비스	저자	박혜정	출판사	백산출판사	출판년도	2014
부교재2	기내식음료서비스실무	저자	최성수 외3	출판사	한울	출판년도	2016
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1] 강의주제: 식음료의 개요 2] 강의목표: 식음료의 개념과 분류 3] 강의세부내용:				빔프로젝터 주교재 pp.11-30 부교재1 pp.87-94 부교재2 pp.40-45	
	2	① 강의오리엔테이션 : 강의소개 및 강의운영안내 ② 식음료의 역사적 배경과 발달					
	3	③ 식음료의 분류와 기내 음료 4] 수업방법: 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	1] 강의주제: 맥주의 개요 2] 강의목표: 맥주의 분류와 서비스 3] 강의세부내용:				빔프로젝터 주교재 pp.24-27 부교재1 pp.129-132 맥주, 컵, 냅킨 - 과제공지: 맥주종류 및 제종방법에 대해 조사 - 과제제출 목표: 알코올성 음료 기본을 이해하여 실무에 적용할 수 있도록 함	
	2	① 맥주의 원료와 제조방법 ② 다양한 맥주의 종류와 분류 ③ 맥주의 저장과 서비스 방법 실습					
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/실습					
제 3 주	1	1] 강의주제: 와인의 개요1 2] 강의목표: 와인의 분류와 서비스 3] 강의세부내용:				빔프로젝터 주교재 pp.41-53 부교재1 pp.95-101, pp.115-123 부교재2 pp.46-55 각종와인, 와인잔	
	2	① 와인의 역사적 배경과 발달 ② 와인의 분류기준과 종류의 이해 ③ 와인의 시음과 서비스방법 실습					
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/실습					

제 4 주	1	1] 강의주제: 와인의 개요2 2] 강의목표: 와인의 양조법과 산지별 와인의 특징 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.53-108 부교재1 pp.102-114 각종와인, 와인잔
	2	① 와인 양조의 과정과 필요조건 ② 와인라벨 읽는법과 등급의 기준 ③ 세계 유명산지별 와인의 이해	
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/실습/세미나	
제 5 주	1	1] 강의주제: 증류주의 개요 2] 강의목표: 증류주의 종류와 특성 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.109-131 부교재1 pp.133-149 위스키, 브랜디, 럼, 진, 데킬라, 브랜디잔
	2	① 위스키의 제조방법과 종류 ② 브랜디의 제조방법과 종류 ③ 럼, 진, 데킬라의 제조방법과 종류	
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/실습	
제 6 주	1	1] 강의주제: 혼성주와 칵테일의 개요 2] 강의목표: 혼성주와 칵테일의 종류와 특성 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.133-156 부교재1 pp.150-152, pp.161-171 부교재2 pp.80-88 다양한 주류, 믹서류, 컵
	2	① 혼성주의 종류와 특징 ② 칵테일의 정의와 종류 ③ 칵테일 기구와 제조방법 실습	
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/실습	
제 7 주	1	1] 강의주제: 비알코올 음료의 개요 2] 강의목표: 비알코올 음료의 종류 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.18-23 부교재1 pp.153-159 커피와 차 관련 유인물
	2	① 탄산음료와 영양음료의 종류와 특성 ② 커피의 유래와 발전에 따른 종류 ③ 차의 발달과 종류	
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/세미나	
제 8 주	1	중 간 고 사	(객관식:1점 10문항, 단답형주관식 2점 7문항 서술형주관식 3점 2문항 /총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	1] 강의주제: 식품과 식품위생 2] 강의목표: 식품의 정의와 개념 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.159-174 부교재2 pp.4-15
	2	① 식품의 영양소와 분류 ② 식품위생의 중요성 ③ 항공기 식음료서비스와 위생관리	
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	1] 강의주제: 서양식 메뉴 2] 강의목표: 서양식 메뉴의 종류와 구성 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.175-201 부교재1 pp.13-21, pp.77-84 부교재2 pp.18-37 동영상
	2	① 서양요리의 발달과 특징 ② 서양식의 식기와 테이블세팅 방법 ③ 시간에 따른 식사메뉴와 구성	
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1	1] 강의주제: 서양식 디너메뉴 2] 강의목표: 서양식 디너메뉴의 구성과 이해 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.203-263 부교재1 pp.23-75 수시평가 - 서양식의 이해 정도를 지필 및 질의응답으로 수시평가를 시
	2	① 서양식 디너의 서비스 순서 ② 전체요리와 수프, 빵의 개요와 분류 ③ 주요리와 디저트의 구성과 서비스 방법	

	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답	- 실시 하는 목표: 다양한 서양식에 대해 알고 서비스방법 숙지와 실무에 적용할 수 있는 정도를 평가				
제 12 주	1	1] 강의주제: 한식, 중식, 일식의 개요 2] 강의목표: 국가별 음식의 특성과 종류 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.265-279 부교재1 pp.217-229				
	2	① 한식의 상차림과 식사예절 ② 중식의 종류와 식사예절 ③ 일식의 구성과 식사예절					
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답					
제 13 주	1	1] 강의주제: 항공 기내식의 개요 2] 강의목표: 항공 기내식의 구성과 특성 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.283-328 부교재1 pp.205-216 동영상, 항공사별 서비스절차 유인물				
	2	① 기내식의 역사와 발달 ② 기내식의 다양한 분류와 구성요소 ③ 항공사별, 좌석등급별 기내식 구성과 차이점					
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답					
제 14 주	1	1] 강의주제: 기내식음료서비스 실무 2] 강의목표: 기내식음료 서비스의 절차 3] 강의세부내용:	빔프로젝터 주교재 pp.329-377 부교재1 pp.217-253 부교재2 pp.92-110 ※ 수업기여도평가 -총5점 배점 종합평가 -발표(2점),토론참여(2), 수업태도(1점) (객관식:1점 10문항, 단답형주관식 2점 7문항 서술형주관식 3점 2문항 /총30점)				
	2	① 객실승무원의 서비스 기본자세와 고객응대 방법 ② 기내식음료서비스 절차의 이해 ③ 기내식음료서비스 준비와 서비스방법					
	3	4] 수업방법: 강의 및 질의/응답/현장체험					
제 15 주	1 2 3	기 말 고 사					
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	수업기여도	합계	비고
30%	30%	10%	20%	5%	5%	100%	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)				- 강의 40%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%, 실습 30%			
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항				- 강의오리엔테이션 : 식음료관리 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)							