

**< IV-3> 학습과정의 수업계획서**

1.							
학습과목명	식음료실무	학점	3	교·강사명	한을경 외 4명	교·강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	종합실습실 호텔경영실습실	수강대상	관광경영	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>관광호텔 및 대형 외식업체들의 점진적으로 적자생존의 경쟁이 심화되고 있는 실정이다. 따라서 기존 교육과 교과과정이 전반적인 식음료 부서의 경영자와 관리자의 역할과 직무에서 탈피하여 능력단위 위주의 국가직무능력표준(NCS: National Competency Standards)을 기반으로 식음료 서비스 산업 전반에 걸쳐 실제 현장 종사원들의 직무에 중점을 두고 서비스의 표준화·통일화·정형화의 표준을 도입하여 원활한 대 고객 서비스를 수행할 수 있도록 교육과 훈련을 통해 호텔리어를 양성한다. 직무표준에 부응하는 식음료 영업장에 대한 기본적인 관리시스템과 각종 식당에서의 서비스 실무, 음료 서비스에 대한 실무 등의 NCS 능력단위를 구성하여 각 단위에 맞는 학습내용을 습득하고 실습을 통해 현장 맞춤형 인재를 양성한다. 특히, 실무 실습위주의 현장실무 교육을 통해 양질의 식음료 서비스능력을 배양한다. 아울러, 레스토랑의 전반적인 서비스 운영에 대해 파악하고 대고객 서비스 능력을 향상시켜 서비스 현장에 바로 투입할 수 있는 서비스테크닉을 습득한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : (NCS 교육과정개발에 맞춘) 호텔·외식							
식음료서비스실무론/김영찬·홍영택·구자인·정강국/백산출판사/2016							
부 교 재 : 호텔식음료경영론/김기영·하경희·김지연/현학사/2017							
참고문헌 : 국가직무능력표준 매뉴얼 NCS www.ncs.go.kr							
4. 주차별 강의(실습·실가·실험) 내용							
주별	강의(실습·실가·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항			
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 강의 오리엔테이션 및 식음료 개관</li> <li>●강의목표:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의 계획서의 이해를 통해 학생들이 본 과목을 잘 이해할 수 있게 하고 수업준비를 할 수 있다.</li> <li>- 식음료운영의 중요성과 식음료서비스에 대해 이해할 수 있다.</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의계획서 및 강의 방법 설명</li> <li>- 식음료의 개요</li> <li>- 식당의 유래</li> <li>- 식음료 서비스의 이해</li> </ul> </li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 강의계획서 배부</li> <li>● 교과목 소개</li> <li>● 정기평가 및 과제평가 안내</li> <li>● 주교재 p 45-68</li> <li>● 부교재 p 13-42</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>			
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 식음료 종사원의 기본자세</li> <li>●강의목표:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료 종사원의 서비스관리를 이해할 수 있다.</li> <li>- 서비스 화법을 구사할 수 있다.</li> <li>- 전화예약예절을 이해하고 실행할 수 있다.</li> <li>- 식음료서비스 종사원의 기본자세를 이해할 수 있다.</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료 종사원의 서비스관리</li> <li>- 서비스 화법</li> </ul> </li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p69-88</li> <li>● 부교재 p43-130</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>			

	- - 식음료서비스 종사원의 기본자세	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 식음료서비스 경영조직 및 식음료서비스의 기본요건</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료서비스 부서의 경영조직에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>- 식음료부문의 직무분석을 이해할 수 있다.</li> <li>- 식음료부 영업지원 부서를 이해할 수 있다.</li> <li>- 식음료서비스의 기본 요건을 이해하고 실행할 수 있다.</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료서비스 부서의 경영조직</li> <li>- 식음료부문의 직무분석</li> <li>- 식음료부 영업지원 부서</li> <li>- 식음료서비스의 기본 요건</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p89-120</li> <li>● 부교재 p209-264</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 예약 및 환영·환송</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고객에 의한 직접예약을 받을 수 있다.</li> <li>- 전화에 의한 예약을 받을 수 있다.</li> <li>- 예약 취소여부 확인 할 수 있다.</li> <li>- 고객 영접을 할 수 있다.</li> <li>- 안내·착석·보관·환송에 대해 이해하고 실행할 수 있다.</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고객에 의한 직접예약</li> <li>- 전화에 의한 예약</li> <li>- 예약 취소여부 확인</li> <li>- 고객 영접하기</li> <li>- 안내</li> <li>- 착석</li> <li>- 보관</li> <li>- 환송</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p121-128</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 메뉴 주문, 메뉴 추천, 음식 서빙</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메뉴 주문을 받을 수 있다.</li> <li>- 메뉴 추천을 할 수 있다.</li> <li>- 음식 서빙을 할 수 있다.</li> <li>- 식음료 서비스의 표준 절차를 이해하고 실행할 수 있다.</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메뉴 주문하기</li> <li>- 메뉴 추천하기</li> <li>- 음식 서빙하기</li> <li>- 식음료 서비스의 표준 절차</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p129-144</li> <li>● 부교재 p265-298</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 냅킨 접는 방법·기물 준비하기·시설물 점검하기</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 여러 가지 냅킨을 용도에 따라 접을 수 있다.</li> <li>- 유리제품을 준비할 수 있다.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p145-182</li> <li>● 부교재 p87-102</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품을 준비할 수 있다.</li> <li>- 실버웨어 또는 스테인리스 스틸웨어를 준비할 수 있다.</li> <li>- 레스토랑 왜건을 준비할 수 있다.</li> <li>- 린넨류를 준비할 수 있다.</li> <li>- 영업장 오픈 전과 행사 시 시설물을 점검할 수 있다.</li> </ul> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냅킨 접는 방법</li> <li>- 유리제품 준비하기</li> <li>- 도자기 제품 준비하기</li> <li>- 실버웨어 또는 스테인리스 스틸웨어 준비하기</li> <li>- 레스토랑 왜건 준비하기</li> <li>- 린넨류 준비하기</li> <li>- 영업장 오픈 전 시설물 점검</li> <li>- 영업장 이벤트 행사 및 프로모션 행사 시 행사 기획서에 따라 시설을 점검 할 수 있다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>
제 7 주	<p>●강의주제: 1차 수행평가</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 테이블 세팅의 정의와 순서를 이해할 수 있다.</li> <li>- 레스토랑 식탁 및 의자, 스테이션 규격, 린넨류 규격, 테이블 세팅의 기본원칙을 이해하고 테이블 세팅을 할 수 있다.</li> <li>- 수행평가를 실시하여 교육생의 역량을 강화할 수 있다.</li> </ul> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 테이블 세팅의 정의</li> <li>- 테이블 세팅의 순서</li> <li>- 레스토랑 식탁 및 의자, 스테이션 규격</li> <li>- 레스토랑 린넨류 규격</li> <li>- 테이블세팅의 기본원칙</li> <li>- 세팅, 고객응대, 메뉴추천과 주문, 음식서빙, 고객환송과 고객테이블 재정리, 호텔 음료 서비스 준비와 기물준비에 대한 숙련도를 파악하는 별첨 1과 같이 1차 수행평가를 실시하여 수행능력을 배양시킬 수 있다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p183-192</li> <li>● 부교재 p66-86</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> <li>● 1차 수행평가 실시 후 피드백</li> </ul>
제 8 주	중간고사	●
제 9 주	<p>●강의주제: 한식당과 양식당 실무</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 한국요리의 종류 및 조리에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>- 한국요리의 후식, 명절음식, 상차리기를 이해할 수 있다.</li> <li>- 한식의 테이블세팅 및 서비스 방법을 이해하고 실행 할 수 있다.</li> <li>- 프랑스요리의 개요, 메뉴 구성, 메뉴에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>- 이탈리아 요리의 특징, 이탈리아인들의 식생활, 이탈리아의 정찬코스를 이해할 수 있다.</li> </ul> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 한국요리의 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p201-286</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 종류 및 조리</li> <li>- 후식</li> <li>- 명절음식</li> <li>- 상차리기</li> <li>- 테이블 세팅 및 서비스 방법</li> <li>- 프랑스 요리의 개요</li> <li>- 프랑스 요리의 메뉴 구성</li> <li>- 프랑스 식당의 메뉴</li> <li>- 이탈리아 요리의 특징</li> <li>- 이탈리아인들의 식생활</li> <li>- 이탈리아의 정찬코스</li> </ul>	
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 중식당과 일식당 실무</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중국요리에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>- 중식당의 테이블 세팅을 할 수 있다.</li> <li>- 중식당의 식사예절을 이해할 수 있다.</li> <li>- 중국주에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>- 일본요리에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>- 일본식당의 메뉴와 종류를 이해할 수 있다.</li> <li>- 일본요리의 식재료를 이해할 수 있다.</li> <li>- 일식당의 음식을 서빙할 수 있다.</li> <li>- 일본차와 조정식에 대해 이해 할 수 있다</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중국요리의 이해</li> <li>- 중식당의 테이블 세팅 및 식사예절</li> <li>- 중국주</li> <li>- 일본요리의 개관</li> <li>- 일본식당의 메뉴</li> <li>- 일본요리의 종류</li> <li>- 일본요리의 식재료</li> <li>- 일식당의 음식 서빙하기</li> <li>- 일본차</li> <li>- 조정식</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p287-354</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> <li>● 과제 제출 (5성급 호텔의 레스토랑에 대해 조사하고 레포트 제출)</li> </ul>
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 커피숍과 뷔페식당</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 커피숍의 개요와 일반 메뉴를 이해할 수 있다.</li> <li>- 커피숍의 음식을 서빙 할 수 있다.</li> <li>- 뷔페식당의 개요를 이해할 수 있다.</li> <li>- 뷔페식당의 서비스 방법을 이해하고 서비스를 제공할 수 있다.</li> </ul> </li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 커피숍의 개요</li> <li>- 커피숍 일반 메뉴</li> <li>- 커피숍 음식 서빙하기</li> <li>- 뷔페식당의 개요</li> <li>- 뷔페식당의 서비스 방법</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p355-390</li> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 음료 제조와 서빙하기</li> <li>●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주류의 종류와 분류를 이해 할 수 있다.</li> <li>- 주장부문의 조직, 직무 및 형태를 이해하고 서비</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p447-455</li> <li>● 부교재 p131-147</li> <li>● NCS 학습모듈</li> </ul>

	<p>제공할 수 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 음료제고를 관리할 수 있다.</li> <li>- 부재료를 준비하고 음료를 만들 수 있다.</li> <li>- 각종 음료 및 와인 서비스를 이해하고 서비스를 제공할 수 있다.</li> </ul> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주류의 분류</li> <li>- 주장부문의 직무 및 형태</li> <li>- 음료제고 관리</li> <li>- 부재료 준비</li> <li>- 음료 제조</li> <li>- 각종 음료 및 와인 서비스</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>					
제13 주	<p>●강의주제: 영업장 정리정돈 및 자금관리</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업장을 정리정돈하고 위생 점검을 할 수 있다.</li> <li>- 운영자금을 관리할 수 있다.</li> <li>- 식음료 이용요금을 계산할 수 있다.</li> <li>- 영업을 마감할 수 있다.</li> </ul> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영업장 정리정돈</li> <li>- 위생 점검</li> <li>- 식음료 이용요금 계산</li> <li>- 영업 마감</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> </ul>					
제14 주	<p>●강의주제: 2차 수행평가</p> <p>●강의목표:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수행평가를 실시하여 교육생의 역량을 강화할 수 있다.</li> <li>- 준비, 재고관리, 시설물관리, 위생점검 등에 대해 수행평가를 실시한다.</li> </ul> <p>●강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수행평가를 실시하여 교육생의 역량 강화</li> <li>- 와인서비스, 음료 부재료 준비 및 재고관리, 음료 서빙, 레스토랑 시설물 점검, 위생점검과 예약현황 파악에 대한 숙련도를 파악하는 별첨 2와 같이 수행평가를 실시하여 교육생의 역량을 강화한다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● NCS 학습모듈</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 강의/토론/실습</li> <li>● 2차 수행평가 실시 후 피드백</li> </ul>					
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수행평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	10%	5%	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
- 강의 : 식음료실무 전반에 대해 기본적인 이론을 학습한다.							
- 토론 : 학습자의 질의에 대한 응답과 더불어 주차별 PPT 내용을 중심으로 주제를 선정하여 조별 토론을 진행하여 학습효과를 배가시키고자 한다.							
- 실습 : 각종 식음료 관련 기물과 고객용 제품에 대해 파악하고 고객예약응대와 고객영접, 식음료 메뉴파악, 음식서빙 방법 습득, 고객환송과 테이블정리, 고객사후 관리, 각종 음료서비스와 기물준비, 와인서비스와 음료준비, 부재료준비 및 재고관리, 레스토랑 시설물관리, 위생 점검과 예약현황 파악하기를 실습하여 현장맞춤형 인재를 양성한다.							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
- 정기평가 기간 : 7주차, 15주차							

- (레포트) 기간 : 10주차 (5성급 호텔의 레스토랑에 대해 조사하고 레포트 제출)
- 과제평가(수행평가) 기간: 8주차/14주차
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)
9. 강의유형
이론중심( ), 토론, 세미나 중심( ), 실기 중심( ), 이론 및 토론/세미나 병행( O ),
이론 및 실험/실습 병행( ), 이론 및 실기 병행( O )