

〈 IV-3〉 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	주장관리	학점	3	교·강사명	이상희 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실/ 와인실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>술의 역사와 형태, 종류, 정의에 대해 먼저 이해하고 각 국가별, 재료별, 양조방법별로 다양한 술의 종류에 관해서 심층적으로 학습한다. 또한 주장의 조직과 직무, 관리와 판매전략 등 주장의 운영관리와 메뉴관리에 대해서도 학습하여 식음료에 대한 기초적인 지식과 전문분야에 대한 지식을 중심으로 쉽게 이해하고 접할 수 있도록 학습의 목표로 두고 있다. 따라서 본 교과는 미래의 식음료산업의 중추적 역할을 할 수 있는 식음료 전문가 양성을 목적으로 다음과 같은 학습 목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 음료 및 비알코올성 음료, 알코올성 음료를 설명할 수 있다.</p> <p>둘째, 맥주의 정의와 유래, 분류를 설명할 수 있다.</p> <p>셋째, 와인의 정의와 유래, 분류를 설명할 수 있다.</p> <p>넷째, 구세계 와인과 신세계 와인의 개요와 역사, 등급, 생산지, 종류를 설명할 수 있다.</p> <p>다섯째, 증류주의 역사와 위스키, 진, 보드카, 럼, 테킬라의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 설명할 수 있다.</p> <p>여섯째, 아쿠아비트, 브랜디, 리큐르/혼성주, 아시아 술의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 설명할 수 있다.</p> <p>일곱 번째, 칵테일의 개요와 분류, 제조 방법 및 계산 방법을 설명할 수 있고 칵테일을 제조할 수 있다.</p> <p>여덟 번째, 바(Bar)의 개요와 종류, 조직, 종사원의 기본자세, 수익 관리를 설명할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : (음료의 이해 및 칵테일 조주와 바의 운영에 관한 기초지식) 음료관리/ 최영준, 조봉기, 문지성 / 백산출판사 / 2016							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
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"> ●강의주제: 음료의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 음료의 정의와 분류를 수 있다. - 비알코올성 음료를 설명할 수 있다. - 알코올성 음료를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 음료의 정의 - 음료의 분류 - 청량음료, 영양음료, 기호음료 - 술의 정의와 역사 - 술의 분류 					<p align="center"><i>강의계획서 배부</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 15-51 ● PPT 유인물 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 맥주의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 맥주의 정의와 유래, 분류를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 맥주의 유래, 원료, 제조 - 맥주의 성분, 분류 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 55-83 ● PPT 유인물 ● 맥주의 제조과정 동영상 시청 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 맥주 - 와인의 개요, 유래와 발전 - 와인의 요건, 제조공정, 분류 	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 와인의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 와인의 정의와 유래, 분류를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 와인의 개요, 유래와 발전 - 와인의 요건, 제조공정, 분류 - 와인 서비스, 와인 테이스팅 - 와인리필 거절법, 와인 접대순서 - 와인보관요령, 와인기물 - 와인 오픈 및 접대 서비스 실습 	<ul style="list-style-type: none"> 주교재 p 85-110 ● PPT 유인물 ● 와인의 제조공정 동영상 시청
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 국가별 와인1 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 구세계 와인의 개요와 역사, 등급, 생산지, 종류를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 프랑스 와인의 개요, 역사, 등급, 생산지 - 독일 와인의 개요, 역사, 등급, 생산지, 젝트 - 스페인 와인의 개요, 역사, 생산지, 셰리와인 - 포르투갈 와인의 개요, 역사, 생산지, 등급, 포트와인 - 이탈리아 와인의 개요, 역사, 생산지, 등급 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 112-166 ● PPT 유인물 ● 구세계 와인의 제조공정 동영상 시청
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 국가별 와인 2 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 신세계 와인의 개요와 역사, 등급, 생산지, 종류를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 칠레 와인의 개요, 역사, 생산지, 표기방법 - 미국 와인의 개요, 역사, 생산지, 등급, 표기방법 - 호주 와인의 개요, 역사, 생산지, 등급 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 167-179 ● PPT 유인물 ● 신세계 와인의 제조공정 동영상 시청
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 증류주의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 증류주의 역사와 방법, 위스키의 개요를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 증류법의 원리, 종류 - 위스키의 정의, 역사 - 위스키의 제조, 분류, 종류 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 183-200 ● PPT 유인물 ● 위스키의 제조공정 동영상 시청 ● 수시평가(5점 / 5문항)
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 진, 보드카의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 진과 보드카의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 진의 개요, 특징 - 진의 분류, 유명상표 - 보드카의 개요, 제조 - 보드카의 특징, 마시는 방법, 제품 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 201-217 ● PPT 유인물 ● 진, 보드카의 제조공정 동영상 시청
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 럼, 데킬라의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 럼과 데킬라의 개요와 역사와 특징, 제조방법을 설명할 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 219-226 ● PPT 유인물

	<ul style="list-style-type: none"> ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 럼의 개요, 특징 - 진의 제조, 종류, 제품 - 데킬라의 개요, 제조 - 데킬라의 마시는 법, 제품 	<p>럼, 데킬라의 제조공정 동영상 시청</p>
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 아쿠아비트, 브랜드의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 아쿠아비트와 브랜드의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 아쿠아비트의 개요, 제품 - 브랜드의 개요, 제조 - 브랜드의 등급, 마시는 법, 생산지 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 227-245 ● PPT 유인물 ● 아쿠아비트, 브랜드의 제조공정 동영상 시청
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 리큐르/혼성주의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -리큐르/혼성주의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 리큐르의 정의, 유래, - 리큐르의 제조법, 종류, 기타 리큐르 - 비터스의 종류 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p247-265 ● PPT 유인물 ● 리큐르의 제조공정 동영상 시청
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 아시아의 술 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 아시아의 술의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 한국의 술의 정의, 종류, 생산지역, 제조 방법 - 중국의 술의 정의, 종류, 생산지역, 제조 방법 - 일본의 술의 정의, 종류, 생산지역, 제조 방법 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 267-274 ● PPT 유인물 ● 막걸리의 제조공정 동영상 시청 ● 과제물(한국의 각 지역별 전통주를 조사하여 발표 및 제출하기 / 10점)
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 칵테일의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 칵테일의 개요와 분류, 제조 방법 및 계산 방법을 설명할 수 있다. - 칵테일을 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 칵테일의 정의, 유래, 분류 - 칵테일의 기본기법, 기구 - 칵테일의 부재료, 장식, - 칵테일 관련 단위 및 계산 - 칵테일 제조 실습 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 277-326 ● PPT 유인물
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 바(Bar)의 경영 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> -바(Bar)의 개요와 종류, 조직, 종사원의 기본자세, 수익 관리를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 바(Bar)의 정의, 유래 - 바(Bar)의 종류, 조직 - 직무분석 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 329-337 ● PPT 유인물

	<ul style="list-style-type: none"> - (Bar)종사원의 기본자세 - 바텐더의 자세 - 바(Bar)의 수익 관리, 매출액 관리 - 바(Bar) 운영 실습 		
제15 주	기 말 고 사		
5. 성적평가 방법			
중간고사	기말고사	수시평가	레포트
30 %	30 %	15 %	출결
			수업기여도
			합계
			비고
			100 %
6. 수업 진행 방법			
<p>-강의 : 음료의 정의와 분류, 비알코올성 음료와 알코올성 음료, 맥주와 와인, 국가별 와인, 증류주, 위스키, 진, 보드카, 럼, 데킬라, 아쿠아비트, 브랜디, 리큐르, 아시아의 술의 개요와 역사, 특징, 제조방법을 강의하고, 칵테일의 개요와 분류, 제조 방법 및 계산 방법을 강의하며, 바(Bar)의 개요와 종류, 조직, 종사원의 기본자세, 수익 관리에 대한 강의를 통하여 이론적 체계를 확립하고자 한다.</p> <p>-토론 : 각 주차별 수업에 있어 이론 강의 후, 학습한 핵심내용을 질문하고 답변함으로써 서로의 의견을 청취하고 피력하는 커뮤니케이션의 활성화 및 열정적인 토론 분위기를 형성한다. 특히, 학습한 내용을 토대로 자유로운 질문과 대화를 통해 교수자와 학습자 또는 학습자와 학습자 간의 상호작용을 촉진할 수 있는 개방형 토론 수업의 의사표현 능력을 향상시킨다.</p> <p>과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.</p> <p>동영상 시청 : 맥주와 와인, 위스키, 진, 보드카, 럼, 데킬라, 아쿠아비트, 브랜디, 리큐르, 막걸리의 역사와 그 제조 과정을 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.</p> <p>실습 : 와인 오픈 및 접대 서비스 실습을 통하여 바(Bar) 운영 실습을 체험하여 학습효과를 높인다. 조주기능사 시험에 나오는 칵테일을 제조해 보고 바(Bar) 운영 실습을 체험하여 학습효과를 높인다.</p>			
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항			
<ul style="list-style-type: none"> - 정기평가 기간 : 8주차, 15주차 - 과제평가(수시평가 및 레포트) 기간 : 6주차, 12주차 - 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간) - 2018년 8월 학위예정자 수강가능 			
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()			