

칵테일실습 I 강의 계획서

이수구분 : 1-4 (3학점)

-

수업 목표

외식산업에 있어서 음료는 매출의 큰 부분을 차지하는 만큼 매우 중요하다. 특히나 최근엔 소비자들의 음료 소비 트렌드가 다양해지고 까다로워 진만큼 보다 깊이 있는 전문지식이 요구된다. 이 수업은 음료를 생산하고 판매하는 주장(Bar)을 효율적으로 관리하고 다양한 주류상품에 대한 정확하고 전문적인 지식을 습득하여 소비자들의 요구에 맞는 칵테일을 만들 수 있는 실무능력을 배양하는 것을 목표로 한다. 칵테일을 만들 때 필요한 여러 가지 주류들에 관한 이론 뿐 아니라 직접 테이스팅을 통해서 각 재료들이 가지고 있는 맛의 특징을 파악하여 칵테일을 조주할 때 활용할 수 있도록 한다. 또 각 상황에 맞는 조주 기물 사용법을 숙지하고 정확한 자세로 조주하는 것을 반복 연습하여 실제로 외식산업에 진출 했을 때 어떠한 상황에서도 고객만족을 시킬 수 있는 능력을 발휘할 수 있도록 한다.

교 재

구 분	교 재 명	저 자	출 판 사	출 판 년 도
주교재	조주학개론	이석현 외	백산출판사	2011
부교재	칵테일의 이해	추대엽 외	백산출판사	2010

성적 평가 기준 및 분포

성 적 평 가				상 대 평 가					
중간고사	기말고사	과제물	출석점수	A	90점이상	20 %	B	80점이상	35 %
30 점	30 점	20 점	20 점	C	70점이상	30 %	D	70점미만	15 %

과제물

1. 유명 바(Bar)를 탐방하여 직접 칵테일을 마셔본 후 탐방기를 작성한다
2. 기존에 없는 레시피의 칵테일을 창작하고 이름을 붙여서 프리젠테이션 한다.

※ 성적발표 및 공고는 종강일기준 10일 이내이며 이의신청기간은 성적발표 후 2일 이내

주차별 강의계획서

주차	강 의 내 용	수업방법	학습자료 (과제포함)	기 자 재 (보조교구)
1	강의제목 : 칵테일의 개괄 강의주제 : 칵테일의 정의와 역사 강의내용 : 칵테일의 역사와 어원, 한국 칵테일의 역사	이론, 질의응답	교재,PT자료	빙프로젝트
2	강의제목 : 칵테일의 이론 강의주제 : 칵테일의 조주법과 분류 강의내용 : 여러 가지 칵테일의 기법과 특징, 상황에 따른 분류와 여러 가지 조주기물	이론, 질의응답	교재,PT자료	빙프로젝트
3	강의제목 : 칵테일의 이론 강의주제 : 글라스의 종류와 칵테일 부재료 강의내용 : 여러가지 용도에 따른 글라스의 분류, 조주에 필요한 부재료	이론, 질의응답	교재,PT자료	빙프로젝트
4	강의제목 : 칵테일의 기주 강의주제 : 진(Gin), 보드카(Vodka) 강의내용 : 진과 보드카의 역사와 재료, 양조 방법, 맛의 특징과 이를 사용한 주요 칵테일	이론, 질의응답 실습	교재,PT자료	빙프로젝트 시음글라스 시음주
5	강의제목 : 칵테일의 기주 강의주제 : 럼(Rum), 테킬라(Tequila) 강의내용 : 럼과 테킬라의 역사와 재료, 양조 방법, 맛의 특징, 이를 사용한 주요 칵테일	이론, 질의응답 실습	교재,PT자료	빙프로젝트 시음글라스 시음주
6	강의제목 : 칵테일의 기주 강의주제 : 브랜디(Brandy), 위스키(Tequila), 맥주(Beer) 강의내용 : 브랜디와 위스키, 맥주의 역사와 재료, 양조 방법, 맛의 특징, 이를 사용한 주요 칵테일	이론, 질의응답 실습	교재,PT자료	빙프로젝트 시음글라스 시음주

주차별 강의계획서

주차	강 의 내 용	수업방법	학습자료 (과제포함)	기 자 재 (보조교구)
7	중간고사			
8	강의제목 : 칵테일의 기주 강의주제 : 리큐르(Liqueur), 전통주, 비 알콜성 음료 강의내용 : 다양한 리큐르와 맥주, 전통주, 청량음료, 커피, 차 등의 역사와 특징	이론, 질의응답 실습 과제물발표	교재,PT자료	빙프로젝트 시음클라스 시음주
9	강의제목 : 칵테일 조주실습 강의주제 : 진과 보드카 베이스의 칵테일 조주 강의내용 : 마티니, 코스모폴리탄 등의 진과 보드카를 베이스로 한 칵테일 조주	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	빙프로젝트 조주도구 실습주류 조주기물
10	강의제목 : 칵테일 조주실습 강의주제 : 럼과 테킬라 베이스의 칵테일 조주 강의내용 : 바카디, 마가리타 등의 럼과 테킬라를 베이스로 한 칵테일 조주	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	빙프로젝트 조주도구 실습주류 조주기물
11	강의제목 : 칵테일 조주실습 강의주제 : 브랜디와 위스키 베이스의 칵테일 조주 강의내용 : 사이드카, 맨하탄 등의 브랜디와 위스키를 베이스로 한 칵테일 조주	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	빙프로젝트 조주도구 실습주류 조주기물
12	강의제목 : 칵테일 조주실습 강의주제 : 리큐르와 전통주 베이스의 칵테일 조주 강의내용 : 준벅, 그래스호퍼 등의 리큐르와 전통주를 베이스로 한 칵테일 조주	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	빙프로젝트 조주도구 실습주류 조주기물
13	강의제목 : 칵테일 조주실습 강의주제 : 창작 칵테일 조주 강의내용 : 그동안 배운 주류 지식을 바탕으로 기존에 없던 레시피의 칵테일을 조주해 본다.	이론, 질의응답 조주실습 과제물발표	교재,PT자료	빙프로젝트 조주도구 실습주류 조주기물
14	강의제목 : 칵테일 조주 총 평가 강의주제 : 칵테일 모의 서비스 강의내용 : 주문받은 칵테일을 신속하고 정확하게 조주하여 서비스 할 수 있게 한다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	빙프로젝트 조주도구 실습주류 조주기물
15	기말고사			
특이 사항	교강사 : 류중호, 박정진, 최웅이 초빙특강진행, 학교 내부적으로 경연대회를 개최 각종 외부 칵테일 경연대회에 참가, 관련 전공 외부조정인사			