

## ■ 칵테일실습 II 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 (과제포함)	기자재 (보조교구)
1	1) 강의제목: 다양한 칵테일 조주기법 2) 강의주제: 기본적인 칵테일 5대 조주법, 분자 칵테일과 플레어 등 3) 내용: 여러 가지 칵테일 조주기법과 특징, 분자칵테일의 개념과 조주방법, 플레어의 의미와 테크닉의 소개	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
2	1) 강의제목: 칵테일 부재료의 중요성 2) 강의주제: 칵테일에 사용되는 다양한 가니쉬, 얼음의 종류 3) 내용: 칵테일에 사용되는 다양한 부재료의 기능과 역할 중요성에 대해 알아보고 얼음의 형태에 따른 칵테일 맛의 변화에 대해서 알아본다	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
3	1) 강의제목: 진(Gin) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 진(Gin)에 대한 이해, 클래식&트렌디 칵테일 창작칵테일 조주 3) 내용: 다양한 진을 시음해보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해본다, 다양한 재료를 이용해 진(Gin)베이스 창작 칵테일을 조주해본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
4	1) 강의제목: 보드카(Vodka) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 보드카(Vodka)에 대한 이해, 클래식&트렌디 칵테일, 창작 칵테일 조주 3) 내용: 다양한 보드카를 시음해보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해본다, 다양한 재료를 이용 보드카(Vodka)베이스 창작 칵테일을 조주해본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
5	1) 강의제목: 럼(Rum) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 럼(Rum)에 대한 이해, 클래식&트렌디 칵테일, 창작 칵테일 조주 3) 내용: 다양한 럼을 시음해보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해 본다, 다양한 재료를 이용 럼(Rum)베이스 창작 칵테일을 조주해 본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
6	1) 강의제목: 데킬라(Tequila) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 데킬라(Tequila)에 대한 이해, 클래식&트렌디 칵테일, 창작 칵테일 조주 3) 내용: 다양한 데킬라를 시음해보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해 본다, 다양한 재료를 이용 데킬라(Tequila) 베이스 창작 칵테일을 조주해본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
7	1) 강의제목: 브랜디(Brandy) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 브랜디(Brandy)에 대해 이해, 클래식&트렌디 칵테일, 창작 칵테일 조주 3) 내용: 다양한 종류의 브랜디를 시음해보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해 본다, 다양한 재료를 이용해 브랜디(Brandy) 베이스 창작 칵테일을 조주해본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
8	중 간 고 사			
9	1) 강의제목: 리큐르(Liqueur) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 리큐르(Liqueur)에 대한 이해, 클래식&트렌디 칵테일, 창작 칵테일 조주 3) 내용: 다양한 재료의 리큐르를 시음해보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해 본다, 다양한 재료를 이용해 리큐르(Liqueur) 베이스 창작 칵테일을 조주해본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
10	1) 강의제목: 위스키(Whisky) 베이스 칵테일 조주 2) 강의주제: 위스키(Whisky)에 대한 이해, 클래식&트렌디 칵테일, 창작 칵테일 조주 3) 내용: 다양한 스타일의 위스키를 시음해 보고 클래식 칵테일 외에 트렌디 칵테일을 조주해 본다, 다양한 재료를 이용해 위스키(Whisky) 베이스 창작 칵테일을 조주해본다.	이론, 질의응답 조주실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
11	1) 강의제목: Bar 롤플레이팅 2) 강의주제: 실제상황을 가정할 수 있는 바텐딩 3) 내용: 실제 손님 상대로 서비스하는 것을 가정하여 무작위로 주문하는 칵테일을 조주하고 손님의 요구에 맞게 순발력있는 조주능력을 기른다	이론, 질의응답 과제물발표	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
12	1) 강의제목: 창작 칵테일 조주 2) 강의주제: 조별로 개발한 창작 칵테일을 조주하고 시연&발표한다 3) 내용: 여러재료를 자유롭게 이용하여 창작 칵테일을 조주하고 칵테일의 맛과 컨셉에 대해 설명한다	이론, 질의응답 과제물발표	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
13	1) 강의제목: 창작 칵테일 조주 2) 강의주제: 조별로 개발한 창작 칵테일을 조주하고 시연&발표한다 3) 내용: 여러재료를 자유롭게 이용하여 창작 칵테일을 조주하고 칵테일의 맛과 컨셉에 대해 설명한다	이론, 질의응답 과제물발표	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
14	1) 강의제목: 메뉴의 구성과 Up-Selling 기법 2) 강의주제: 효과적인 바 운영을 위한 메뉴구성법과 Up-Selling 기술 3) 내용: 효과적인 메뉴구성을 하여 타업장과 차별화하고 매출증대를 위한 커뮤니케이션 기술에 대해서 배워본다	이론, 질의응답 실습	교재,PT자료	범프로젝트 시음글라스 조주기물 조주주류
15	기 말 고 사			