

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	와인실무와서비스	학점	3	교·강사명	이상희 B 외 4명	교·강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실	와인실습실 종합실습실 호텔경영실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>와인 서비스는 소믈리에의 본질적 업무이다. 좋은 와인은 소믈리에의 멋진 서비스에 의해 완성된다고 해도 과언이 아니다. 따라서 본 과정을 통해 와인의 올바른 취급요령, 와인서비스, 와인 디켄팅, 와인의 구분, 와인이 건강에 미치는 영향, 보관방법, 테이블 세팅, 고객응대, 와인추천 등의 수업을 배우고 와인실무자로서의 자질을 갖추게 한다. 와인에 대한 실전 서비스에 대한 지식 및 역량을 갖출 수 있도록 하고, 음식과 와인의 매칭, 와인리스트 작성, 소믈리에 실무 능력을 키워 비즈니스 와인매너를 기를 수 있도록 하는 것이 본 수업의 목표이다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : Wine 와인입문교실 / 이순주 / 백산출판사 / 2009							
부 교 재 : 와인 소믈리에 실무 / 김의겸 / 백산출판사 / 2016							
참고문헌 : 소믈리에 와인의세계 / 김준철 / 백산출판사 / 2017							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1)강의제목: 와인의 취급 2)강의주제: 와인의 올바른 취급요령 3)강의세부내용: - 와인과 와인병 - 화이트와인과 레드와인의 차이 및 취급 요령 - 테이블 세팅 실습 - 와인글라스 취급 요령 실습					● 강의계획서 배부 ● 주교재 p 6-14 ● 부교재 p 381-383 ● 참고문헌 P 171-173 과제물 12주차에 제출 (와인 메이커스 디너 기획서 작성하기/10점) 컨셉, 음식, 와인, 부대행사, 진행순서 및 요령 필요인력 및 예산 등 행사 시작에서 마무리까지 작성.	
제 2 주	1)강의제목: 와인병 오픈 2)강의주제: 와인병 오픈 방법 3)강의세부내용 - 와인과 코르크의 관계 - 와인과 오크의 관계 - 테이블 세팅 요령 이해 - 와인병 오픈 실습 - 와인글라스 및 디켄터 세척 및 보관 - 와인시음 실습					● 주교재 p 18-40 ● 부교재 p 117-119 ● 참고문헌 P 174-177 ● PPT 유인물	
제 3 주	1)강의제목: 와인 서빙 2)강의주제: 와인 올바르게 따르기 3)강의세부내용 - 와인 서빙요령 이해					● 주교재 p 42-54 ● 부교재 p 374-376 ● 참고문헌 P 162-183	

	<ul style="list-style-type: none"> - 테이블 세팅 실습 - 와인병 오픈 및 와인서브 실습 - 와인시음 실습 	PPT 유인물
제 4 주	<p>1)강의제목: 와인 서빙</p> <p>2)강의주제: 와인과 와인글라스</p> <p>3)강의세부내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 와인과 글라스의파지법과 서비스 에티켓, 와인별 서비스 온도 파악 - 와인과 와인글라스와의 관계 이해 및 글라스의 위생관리 확인 - 테이블의 위생 상태 확인하기 - 와인과 어울리는 글라스 세팅 실습 - 필요한 글라스의 수량과 종류 파악 - 와인병 오픈 및 와인 서브 실습 - 와인시음 실습 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 56-68 ● 부교재 p 381-383 ● 참고문헌 P 162-183 ● PPT 유인물
제 5 주	<p>1)강의제목: 디켄팅</p> <p>2)강의주제: 와인과 디켄팅과의 관계 이해</p> <p>3)강의세부내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 디켄팅하는 와인의 특성을 고려한 디켄터를 선정 - 디켄팅에 필요한 도구들의 위생 상태 확인 - 디켄팅의 이유 및 요령 이해 - 디켄팅 실습 - 디켄터로 와인 서브 실습 - 와인시음 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 56-62 ● 부교재 p 377-380 ● 참고문헌 P 168-170 ● PPT 유인물
제 6 주	<p>1)강의제목: 와인시음</p> <p>2)강의주제: 와인과 와인의 아로마</p> <p>3)강의세부내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 테이스팅에 적합한 시간, 장소를 확인 - 테이스팅에 필요한 장비, 비품의 종류와 상태 확인 - 와인의 종류와 상태 확인 - 와인의 아로마 이해 - 품종별 와인의 향 구분하기 - 국가별 와인의 차이 이해하기 - 와인 시음요령 이해 - 디켄팅 및 서비스 - 와인 시음 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 70-80 ● 부교재 p 374-376 ● 부교재 p 377-380 ● 참고문헌 P 76-79 ● PPT 유인물
제 7 주	<p>1)강의제목: 와인과 건강</p> <p>2)강의주제: 와인이 인체에 미치는 영향 이해 및 와인 주문받기 실습</p> <p>3)강의세부내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 와인이 인체의 건강에 미치는 영향 이해 - 와인 주문 받는 요령 실습 - 와인 주문받고 디켄팅 서비스하기 - 와인시음 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 82-88 ● 부교재 p 377-380 ● 참고문헌 P 168-170 ● 참고문헌 P 174-177 ● PPT 유인물
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<p>1)강의제목: 와인과 보관</p> <p>2)강의주제: 와인의 보관 방법 이해 및 와인 서브 실습</p> <p>3)강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 와인 보관 방법의 이해 - 와인의 위생 청결 상태를 유지 관리하기 - 와인 셀러의 위생 청결 상태를 유지 관리하기 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 98-108 ● 부교재 p 370-373 ● 참고문헌 P 171-178 ● PPT 유인물

	<ul style="list-style-type: none"> - 와인의 재고 관리하기 - 테이블 세팅 후 고객 영접 하여 주문받고 서브하기 실습 - 와인 시음 	
10 주	1)강의제목: 와인과 음식 2)강의주제: 와인과 음식의 매칭 및 와인 주문 요령 3)강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 와인과 음식의 매칭의 중요성 이해 - 음식에 맞는 와인추천 실습 - 음식에 어울리는 와인을 설명하는 방법 실습 - 와인시음 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 114-122 ● 부교재 p 404-406 ● 참고문헌 p 184-211 ● PPT 유인물
제11 주	1)강의제목: 와인리스트 작성 2)강의주제: 와인리스트 작성 실습 3)강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> - 레스토랑에서 와인리스트가 갖는 의미 이해 - 컨셉 설정하여 실제 와인리스트 작성 실습 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 ● 부교재 p 407-410 ● 참고문헌 P 184-211 ● PPT 유인물
제12 주	1)강의제목: 소믈리에 실무 1 2)강의주제: 와인 디너 준비 3)강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 와인 디너 컨셉 설정 및 전체 행사 기획 - 음식메뉴와 음식에 어울리는 와인메뉴 작성 - 컨셉에 맞는 테이블 세팅 및 고객 좌석배치 - 와인 디너 부대 행사 기획 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 114-121 ● 부교재 404-406 ● 참고문헌 P 179-211 ● PPT 유인물
제13 주	1)강의제목: 소믈리에 실무 2 2)강의주제: 와인 디너 행사 진행 3)강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> - 고객 영접 실습 - 메뉴 및 와인 설명 - 가상의 음식 서비스 및 와인 서브 - 와인 디너 진행 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 42-65 ● 주교재 p 114-121 ● 부교재 p 404-406 ● 참고문헌 P 174-177 ● PPT 유인물
제14 주	1)강의제목: 소믈리에 실무 3 2)강의주제: 와인 디너 행사 진행 및 마무리 3)강의세부내용 <ul style="list-style-type: none"> - 고객 환송 실습 - 와인디너 행사 후 평가 발표 - 와인 시음 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 70-81 ● 부교재 p 390-393 ● 참고문헌 P 174-177 ● PPT 유인물
제15 주	기 말 고 사	

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	

6. 수업 진행 방법

-강의 : 현장감 있는 수업 진행을 위하여 다양한 실습을 통한 와인의 서비스와 지식을 높이므로써 현장에서의 고객과의 관계 형성에 어려움이 생기지 않도록 다양한 상황별 롤 플레이닝으로 학생들에게 고객 접점 시에 발생할 수 있는 문제들을 해결 할 수 있도록 한다. 또한 업무 시 진행되는 와인 디너 행사를 스스로 기획하고 모의 진행할 수 있는 기회를 제공한다.

-토론 : 학습자의 질의에 대한 응답과 더불어 주차별 PPT 내용과 동영상 중 중심으로 개인별 토론을 진행하여 학습 효과를 배가시키고자 한다.

- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.

- 동영상 시청 : 제조 과정을 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.

- 실습 : 신대륙 와인과 구대륙 와인의 차이점과 포도 품종의 다양성을 익히고 고객 주문 시 적

절한 와인의 추천과 와인의 오픈과 서비스의 적절한 하모니가 이루어질 수 있도록 와인을 다룰 때 주의사항과 에티켓을 습득할 수 있도록 한다.

7. 특별히 참고하여야 할 사항

- 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)

- 와인 세미나, 시음회, 박람회 등의 참가로 새로운 정보 파악과 현장 소믈리에의 특강을 통한 배움의 방향성을 제시함.

9. 강의유형

이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(),
이론 및 실험/실습 병행(O), 이론 및 실기 병행()