

〈 IV-3〉 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	와인학개론	학점	3	교·강사명	이상희B 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실/ 와인실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>와인 산업은 질과 양적으로 많은 변화를 겪고 있다 특정 계층에서나 소비되었던 와인이 일반 대주의 일상적 음료로 자리 매김 되어 가고 있으며 식음료 산업의 한 축으로 와인이 자리 매김 되었다는 것을 의미하기도 한다. 이에 본 과정을 통해 와인의 원료인 포도에 따른 특징과 제조, 산지별 특성을 배우고 나아가 와인의 올바른 취급요령, 와인서비스, 와인 디켄팅, 와인의 구분, 와인이 건강에 미치는 영향, 보관방법, 테이블 세팅, 고객응대, 와인추천 등의 이론수업을 통해 와인 실무자로서의 자질을 갖추게 한다. 또한 와인에 대한 실전 서비스에 대한 지식 및 역량을 갖추어 음식과 와인의 매칭, 소믈리에 실무 능력을 키워 비즈니스 와인 매너를 기를 수 있도록 하는 것이며 고객과의 서비스 접점에 어울리는 매너와 서비스 요령을 향상시킴으로 관광인으로 발전할 수 있는 기초를 제공하는 것이 본 수업의 목표이다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : The Wine / 조영현 / 백산출판사 / 2012년							
부 교 재 : Wine Sommelier Service / 김의겸 / 백산출판사 / 2016년							
참고문헌 : 최신 와인 . 소믈리에 이해 / 최병호 / 백산출판사 / 2011년							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1) 강의 제목: 와인의 정의 및 분류 2) 강의 주제: 와인의 정의, 분류, 역사 3) 강의 내용 - 음료의 전반적 분류 - 와인의 정의 - 와인의 역사 - 와인의 맛, 색, 용도 등에 따른 분류					<ul style="list-style-type: none"> <li>● 강의계획서 배부</li> <li>● 주교재 p 16-22</li> <li>● 참고문헌 p 13-23</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>	
제 2 주	1) 강의 제목: 와인서비스 및 와인과 음식 2) 강의 주제: 와인 서비스 요령 및 매너, 와인과 음식 3) 강의 내용 - 와인시음 요령 - 와인 레이블의 정보 이해 - 와인 서비스 요령 이해 - 와인과 글라스 - 와인 마실 때의 매너 - 와인과 건강 및 와인과 음식 - 와인시음					<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 25-69</li> <li>● 참고문헌 p 330-336</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>	
제 3 주	1) 강의 제목: 와인 양조 2) 강의 주제: 포도의 종류와 와인 양조 3) 강의 내용 - 와인 양조용 포도품종의 종류와 특징 - 포도 재배의 이해 - 와인양조 과정의 이해 - 코르크와 오크의 이해 - 와인시음					<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 73-87</li> <li>● 부교재 p 89-117</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>	
제 4 주	1) 강의 제목: 프랑스 와인					● 주교재 p 101-111	

	<p>2) 강의 주제: 프랑스 와인의 개요</p> <p>3) 강의 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 프랑스 와인의 특징 이해</li> <li>- 프랑스 와인의 법률 이해</li> <li>- 프랑스 와인 산지별 특징 및 포도품종 이해</li> <li>- 와인시음</li> </ul>	<p>부교재 p 76-79</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 부교재 p 135-139</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>
제 5 주	<p>1) 강의 제목: 보르도 와인</p> <p>2) 강의 주제: 프랑스 보르도 와인의 이해</p> <p>3) 강의 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보르도 와인의 역사와 지역별 등급에 대한 이해</li> <li>- 보르도 와인의 포도 품종 및 와인 특징 이해</li> <li>- 보르도의 와인 산지 및 지역별 와인 이해</li> <li>- 보르도 와인 시음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 112-146</li> <li>● 부교재 p 140-151</li> <li>● 부교재 p 76-79</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>
제 6 주	<p>1) 강의 제목: 부르고뉴 와인</p> <p>2) 강의 주제: 프랑스 부르고뉴 와인의 이해</p> <p>3) 강의 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부르고뉴 와인의 역사와 등급의 이해</li> <li>- 부르고뉴 와인의 포도 품종 및 와인 특징 이해</li> <li>- 부르고뉴의 와인 산지 및 지역별 와인 이해</li> <li>- 부르고뉴 와인시음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 152-157</li> <li>● 부교재 p 147-174</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>
제 7 주	<p>1) 강의 제목: 보졸레 및 론 와인</p> <p>2) 강의 주제: 프랑스 보졸레와 론 와인의 이해</p> <p>3) 강의 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보졸레 와인의 역사와 등급의 이해</li> <li>- 보졸레 와인의 포도품종 및 와인 특징 이해</li> <li>- 보졸레의 와인 산지 및 지역별 와인 이해</li> <li>- 탄산 침용에 대한 이해</li> <li>- 보졸레 누보 와인의 이해</li> <li>- 론 와인의 포도품종 및 와인 특징 이해</li> <li>- 론의 와인 산지 및 지역별 와인 이해</li> <li>- 북부론과 남부론 와인의 차이점 이해</li> <li>- 보졸레 및 론 와인 시음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 175-193</li> <li>● 부교재 p 158-171</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>1) 강의 제목: 루아르, 알자스, 샹파뉴 와인</p> <p>2) 강의 주제: 프랑스 루아르, 알자스, 샹파뉴 와인의 이해</p> <p>3) 강의 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 루아르 와인의 지역별 와인의 특징 및 포도 품종의 이해</li> <li>- 알자스 와인의 역사적 배경과 특징 및 포도 품종의 이해</li> <li>- 알자스 와인의 등급체계 이해</li> <li>- 샹파뉴 와인의 제조 동기와 포도품종 이</li> <li>- 샹파뉴 와인의 양조 과정 이해</li> <li>- 샹파뉴 와인의 당도 및 스타일에 따른 분류 이해</li> <li>- 국가별 스파클링 와인의 분류</li> <li>- 루아르, 알자스, 샹파뉴 와인 시음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 194-215</li> <li>● 부교재 p 164-191</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>
제10 주	<p>1) 강의 제목: 이탈리아 와인</p> <p>2) 강의 주제: 이탈리아 와인의 이해</p> <p>3) 강의 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이탈리아 와인의 특징 및 와인 법 이해</li> <li>- 이탈리아의 포도품종 이해</li> <li>- 이탈리아의 지역별 와인 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 234-268</li> <li>● 부교재 p 217-260</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>

	- 삐에몬테 와인의 이해 - 토스카나 와인의 이해 - 이탈리아 와인 시음						
11 주	1) 강의 제목: 독일 와인 2) 강의 주제: 독일 와인이 이해 3) 강의 내용 - 독일 와인의 특징 이해 - 독일 와인이 등급구분 이해 - 독일 와인의 산지 및 포도품종의 이해 - 독일 와인 시음	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 261-284</li> <li>● 부교재 p 212-233</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>					
제12 주	1) 강의 제목: 스페인, 포르투갈 와인 2) 강의 주제: 스페인 및 포르투갈 와인의 이해 3) 강의 내용 - 스페인 와인의 등급 구분 이해 - 스페인 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 웨리 와인의 이해 - 포르투갈 와인의 등급 구분 이해 - 포르투갈의 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 포트 와인이 이해 - 스페인, 포르투갈 와인 시음	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 269-296</li> <li>● 부교재 p 285-310</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>					
제13 주	1) 강의 제목: 신세계 와인 2) 강의 주제: 미국, 호주, 뉴질랜드 와인의 이해 3) 강의 내용 - 미국 와인의 역사와 특징 이해 - 미국 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 호주 와인의 특징 이해 - 호주 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 뉴질랜드 와인의 특징 이해 - 뉴질랜드 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 미국, 호주, 뉴질랜드 와인 시음	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 311-336</li> <li>● 부교재 p 306-318</li> <li>● 부교재 p 333-352</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>					
제14 주	1) 강의 제목: 신세계 와인 2) 강의 주제: 칠레, 아르헨티나 와인의 이해 3) 강의 내용 - 칠레 와인의 역사와 특징 이해 - 칠레 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 아르헨티나 와인의 특징 이해 - 아르헨티나 와인의 산지 및 포도품종 이해 - 칠레, 아르헨티나 와인 시음	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 337-343</li> <li>● 부교재 p 319-332</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 시청각 자료</li> </ul>					
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							
- 이론 강의 : 매주 교육에 어울리는 2종 이상의 와인을 시음하고 토론 형식의 수업 방식으로 학생의 수업 참여 빈도를 높일 수 있도록 유도하며, 동영상을 적극 활용하여 와인의 이해도를 극대화시킴과 동시에 칭찬과 격려로 수업 참여도를 높일 수 있도록 한다							
- 토론 : 학습자의 질의에 대한 응답과 더불어 주차별 PPT 내용과 동영상을 중심으로 개인별 토론을 진행하여 학습 효과를 배가시키고자 한다.							
- 과제발표 : 개인 과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.							

- 동영상 시청 : 제조 과정 및 와인관련 자료를 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.
- 실습 : 이론과 시음을 접목하여 신대륙 와인과 구대륙 와인의 차이점과 포도 품종의 다양성을 익히고 고객 주문 시 적절한 와인의 추천과 와인의 설명의 하모니가 이루어질 수 있도록 하며, 와인을 다룰 때 호텔에서 행하고 있는 와인 교육과정 중의 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)

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( )