

# 강 의 계 획 서

교과목	식음료관리		구분	이론3 - 실습0	학점	3	담당	
과정		저자	김선희 外6	출판사	백산출판사	교재명	항공기 식음료론	
학습 목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 항공기 탑승근무에 필요한 기내식과 음료의 구성, 내용 및 전문지식 등을 습득하여 세련된 기내서비스 제공 능력을 배양하는데 목표</li> <li>- 항공기내에서 제공되는 기내식과 다양한 음료등에 대한 기본적인 지식과 관리 그리고 서비스 까지 모든 전반적인 업무 지식 습득</li> <li>- 각 항공사별 다양한 음식을 공부하고 식음료 관리와 보관방법 등을 습득</li> <li>- 기내식의 제공시설을 습득하고 서비스와 품질을 향상시킬 수 있는 기본적인 능력을 갖추</li> </ul>							
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용		평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		식음료의 개념	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료의 개념과 역할</li> <li>- 식음료의 역사적 배경과 성장배경</li> <li>- 식음료 상품의 특성</li> <li>- 식음료 서비스의 특성</li> </ul>		강의 질의/응답	부 II p15-36		
2		식음료서비스 직원의 자세와 태도	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식음료직원의 자격과 마음가짐</li> <li>- 식음료직원의 역할</li> <li>- 식음료직원의 직무와 태도 및 요건</li> <li>- 식음료서비스의 기본 수칙</li> </ul>		강의 질의/응답	부 I p13-22 부 II p39-57		
3		음료에 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 음료의 이해</li> <li>- 비알콜성 음료의 이해</li> <li>- 알콜성 음료의 이해</li> </ul> <b>과제: 항공기 식음료에 관한 각 capter 별 조사</b>		강의 질의/응답	주 p11-30 부 I p318-322 부 II p211-215	과제 공지 (1차)	
4		맥주의 이해와 서비스	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 맥주의 정의와 제조원료</li> <li>- 맥주의 제조과정과 분류</li> <li>- 맥주의 저장과 서비스 방법</li> </ul>		강의 질의/응답	주 p31-40 부 I p379-391 부 II p 245-250		
5		와인의 이해와 서비스	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 와인의 분류</li> <li>- 와인 테스트 및 보관</li> <li>- 와인과 음식의 조화</li> <li>- 와인 라벨, 등급 세계의 유명 와인</li> </ul>		강의 질의/응답	주 p41-106 부 I p323-378 부 II p216-244		
6		증류주 및 혼성주	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 증류주의 정의</li> <li>- 증류주의 종류</li> <li>- 혼성주의 정의와 역사</li> <li>- 혼성주의 분류와 종류</li> </ul>		강의 질의/응답	주 p107-154 부 I p392-443 부 II p260-273		
7		커피의 이해와 서비스	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 커피의 어원과 유래</li> <li>- 커피의 발전</li> <li>- 커피의 종류</li> <li>- 커피 관련 용어</li> </ul>		강의 질의/응답	부 II p392-443		
8			<b>중 간 고 사</b>					

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
9		차의 이해와 서비스	- 차의 정의와 개념 - 한국의 차 - 일본의 차 - 중국의 차	강의 질의/응답	부 II p288-307	
10		식품과 식품위생	- 식품의 정의 및 분류 - 식품의 성분, 가치, 선택조건 - 식품위생관리 및 식중독사고 <b>과제 : 각 나라별 식음료의 특징</b>	강의 질의/응답	주 p157-172 부 I p59-70 부 II p362-368	과제 공지 (2차)
11		서양식의 이해	- 서양식의 개요 - 서양요리의 특징 - 서양식메뉴의 종류 - 서양식의 구성	강의 질의/응답	주 p173-200 부 I p392-443 부 II p260-273	
12		서양식 디너의 이해와 분류	- 전채요리와 샐러드 - 앙트레 - 치즈 & 디저트 - 소스와 드레싱	강의 질의/응답	주 p201-261 부 I p154-231 부 II p160-184	
13		한·중·일식의 이해	- 한식의 이해 - 일식의 이해 - 중식의 이해 - 기타 다양한 나라의 이해	강의 질의/응답	주 p263-277 부 I p232-277	
14		항공 기내식의 이해	- 기내식의 역사와 특징 - 기내식의 운영 - 각 항공사별의 기내식 - 각 항공사별 기내식의 특성	강의 질의/응답	주 p281-375	
15			<b>기 말 고 사</b>			
참고문헌		- 부교재 I : 방진호 外3, 식음료서비스실무, 백산출판사, 2011 - 부교재 II : 권봉형 外1, 호텔식음료관리론, 백산출판사, 2011				
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시(평소) 평가	
	객관식, 주관식		객관식, 주관식		리포트 평가 수업참여도	
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점
	20%	30%	30%	15%	5%	100%
참고사항	출결관리 : 80%이상만 출석 성적 부여 성적관리 : 상대평가기준(A : 20% 이하, A + B : 60% 이하)의 범위 내에서 결정 <b>[과제물 1차] : 항공기 식음료에 관한 각 capter별 조사</b> <b>[과제물 2차] : 각 나라별 식음료의 특징</b>					