

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	조리와와인	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의 실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>글로벌 시대에 와인문화의 증가와 함께 와인과 어울리는 음식에 대한 관심이 높아지고 있다. 음식과 와인의 어떤 요소가 결합했을 때 완벽하게 음식과 와인을 코디할 수 있는가를 알아보고, 와인과 음식에 대한 조화와 기본적 조리의 이해를 학습한다. 아울러 와인과 서양음식, 와인과 한국음식, 와인과 중국음식, 와인과 일본음식 등 각국의 조리방법에 따른 와인과 음식의 관계를 국내외 사례조사를 통해 조리와 와인의 미묘한 관계를 파악한다. 아울러 조리 메소드에 의한 다양각색의 와인을 어떻게 접목시키느냐에 따라 서로 다른 맛을 만들 수 있는지 능력을 배양한다. 빠르게 발전하고 있는 외식 산업에서 와인의 중요성이 더욱 높아지고 있다. 이에 대한 음식과의 연결성도 중요해지고 있으므로 다양한 사례조사를 통해 조리의 차이를 인식한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	와인과 음식	저자	강원철 외 6인	출판사	백산 출판사	출판 년도	2015
부교재		저자		출판사		출판 년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(이론) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제1주	1	1] 강의주제: 와인의 이해 2] 강의목표: 와인의 가치 · 발전 · 역사 3] 강의세부내용:				주교재 : p16-p21 부교재 : 강의계획서 배부 강의교안	
	2	① 성경속의 와인 ② 고대 이집트의 와인 ③ 그리스, 로마의 와인					
	3	④ 중세이후의 와인 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표					
제2주	1	1] 강의주제: 와인의 이해 2] 강의목표: 와인의 분류 3] 강의세부내용:				주교재 : p23-p32 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및	
	2	① 탄산 유무, 식사 시 용도에 따른 분류					

	3	<ul style="list-style-type: none"> ② 알코올 첨가에 따른 분류 ③ 가향 유무, 저장연도, 색깔에 따른 분류 ④ 당분 함유량, 생산국가, 보디에 따른 분류 ⑤ 색, 용도에 의한 분류 <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<p>질의/응답 [과제1차, 2차 공지]</p>
제3주	1 2 3	<p>1] 강의주제: 포도품종</p> <p>2] 강의목표: 포도의 구조와 품종</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 신대륙(미국)와인의 역사 ② 레드 와인 포도품종 ③ 화이트 와인 포도품종 ④ 포도의 구조, 포도의 품종 <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<p>주교재 : p33-p47 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p>
제4주	1 2 3	<p>1] 강의주제: 포도나무의 환경</p> <p>2] 강의목표: 테루아와 포도재배</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 테루아르: 테루아르의 정의 및 구성요소 ② 포도재배 생태: 지온 및 적산 온도, 토양, 포도의 재배적 환경, 포도나무의 성장 <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<p>주교재 : p49-p57 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p>
제5주	1 2 3	<p>1] 강의주제: 와인의 제조과정</p> <p>2] 강의목표: 와인양조와 보관</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 와인양조의 기본원리 ② 일반적인 와인 제조과정: 포도의 수확, 파쇄, 압착, 발효, 정제, 숙성, 병입 ③ 와인의 제조과정: 레드와인, 화이트와인, 로제와인, 스파클링 와인, 강화 와인 ④ 와인의 저장과 보관, 오크통과 코르크 <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<p>주교재 : p59-p69 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p>

제6주	1	1] 강의주제: 국가별 와인 소개 2] 강의목표: 국가별 와인 소개	주교재 : p71-p162 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 [과제1차, 제출] 나라별 와인의 특징과 트렌드 조사
	2	3] 강의세부내용: ① 구세계 와인: 프랑스, 이탈리아, 스페인, 독일, 포르투갈, 그리스, 헝가리 ② 신세계 와인: 미국, 칠레, 호주, 뉴질랜드, 남아프리카 공화국, 아르헨티나, 중국, 일본, 한국	
	3	4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제7주	1	1] 강의주제: 와인과 건강 2] 강의목표: 와인과 건강 3] 강의세부내용: 와인의 성분 ① 와인과 건강: 와인의 성분, 와인의 알코올 함량, 칼로리, 포도송이, 영양소와 비타민 및 무기질	시청각자료 준비 주교재 : p163-p166 부교재 : 제1주차-제7주차 복습 및 리뷰 PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	② 와인과 신진대사 : 와인과 두통, 숙취, 아세트알데히드, 신경계통, 구토증, 와인과 소화기관, 남자와 여자, 와인 한 잔과 음용시간, 적정량	
	3	4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제8주	1	중간고사	중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 단답식12점, 서술식9점, (총30점)
	2		
	3		
제9주	1	1] 강의주제: 와인기물 2] 강의목표: 와인 서비스기물 3] 강의세부내용: ① 와인 기물: 와인 오프너, 바스켓, 디캔터, 와인쿨러, 베큐엄 세이버, 샴페인 스톱퍼, 타스트뱅	주교재 : p167-p175 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	② 와인병의 역사와 종류: 와인병의 역사 및 종류 ③ 와인 글라스: 레드와인 글라스, 화이트와인 글라스, 셰리와인 글라스, 스파클링와인 글라스, 테이스팅용글라스	
	3	④ 와인 액세서리 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제10주	1	1] 강의주제: 와인 상식 2] 강의목표: 와인 소믈리에 서비스 3] 강의세부내용: ① 와인 서비스: 와인을 마실때의 기본 원칙, 요리코스별 와인과의 조화	주교재 : p177-p187 부교재 : PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 [과제2차, 수시평가] 음식과 와인의 조화
	2	② 와인 저장 및 보관: 와인의 저장 방법, 와인의 서비스 온도와 보관 온도 ③ 와인 테이스팅: 와인 테이스팅을 하는 이유, 순서,	

	3	<p>가이드, 숙성에 따른 테이스팅</p> <p>④ 와인과 상식: 와인 오픈 방법, 와인잔을 닦는 방법, 알아두면 좋은 와인상식</p> <p>⑤ 소믈리에의 역할과 자질</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	
제11주	1	<p>1] 강의주제: 와인과 음식의 조화</p> <p>2] 강의목표: 와인과 음식과의 궁합</p>	<p>주교재 : p189-p223</p> <p>부교재 :</p> <p>PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p>
	2	<p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 와인 차트: 잎채소, 열매채소, 뿌리채소, 버섯류, 콩류, 달걀, 유제품, 어육류</p>	
	3	<p>② 와인과 음식, 음식의 조화, 때와 장소에 따른 와인</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	
제12주	1	<p>1] 강의주제: 양식과 음식의 조화</p> <p>2] 강의목표: 서양음식과 어울리는 와인</p>	<p>주교재 : p225-p255</p> <p>부교재 :</p> <p>PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p>
	2	<p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 양식과 와인: 스파게티, 까르보나라, 부르스케타, 모차렐라 인 카로차, 카프레제 샐러드. 링귀니 알레 봉골레, 믹스허브로 절인 참치구이, 버섯을 넣은 리조또, 밀라노식 양갈비 커틀렛, 도미 카르토초 등</p>	
	3	<p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	
제13주	1	<p>1] 강의주제: 한식과 와인의 조화</p> <p>2] 강의목표: 한국음식과 어울리는 와인</p>	<p>주교재 : p257-p279</p> <p>부교재 :</p> <p>PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p>
	2	<p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 한식과 와인: 신선로, 갈비찜, 꼬치구이, 물회, 닭백숙, 육회비빔밥, 약선 돼지수육, 미꾸라지 숙회, 과메기 등</p>	
	3	<p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	
제14주	1	<p>1] 강의주제: 중식, 일식과 와인의 조화</p> <p>2] 강의목표: 중국음식, 일본음식과 어울리는 와인</p>	<p>시청각자료 준비</p> <p>주교재 : p281 - p327</p> <p>부교재 :</p> <p>제9주차-제14주차 복습 및 리뷰</p> <p>PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답</p> <p>- 수업참여도평가 : 학습자의 학습태도와 질의/응답을 통한 수업이해도 평가</p>
	2	<p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 중식과 와인: 초이삼, 덩섬, 간쇼새우, 베이징덕, 양장피, 유린기, 간풍기, 안심 양상추 굴소스 볶음, 가리비 라이스 롤</p>	
	3	<p>② 일식과 와인: 갯벌참굴, 멘타이코, 돈코쓰라멘, 지라시스시, 농어스테이크, 삼겹살테리야끼, 전복버터 구이, 사시미, 라멘샐러드</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	
제15주	1	기말고사	<p>기말고사 평가 기준 : 객관식9점, 단답식12점, 서술식9점, (총30점)</p>
	2		
	3		
5. 성적평가 방법			

중간고사	기말고사	수시평가	과제물	기 타	출석	합계
30 %	30 %	5 %	10 %	5 %	20 %	100 %
6. 수업 진행 방법						
<ul style="list-style-type: none"> - 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20% - 수시평가(7점): 교과목 주제 범위 내 지필고사로 진행 - 과제물(팀별- 3~4인, 8점): <ul style="list-style-type: none"> ①주제: 각국의 조리방법에 따른 와인과 음식의 관계를 국내외 사례조사 ②목표: 아울러 조리 메소드에 의한 다양각색의 와인을 어떻게 접목시키느냐에 따라 서로 다른 맛을 만들 수 있는지 능력을 배양한다. ③평가: 팀별 조사 및 발표 / 목차에 맞게 작성되었는가, 주제와 내용의 명확성, 도출된 의견과 결론의 논리성, 발표 시 전달력, 토론 도출 능력 및 관심도 등 평가 ④5주차부터 한 주에 한 팀씩 진행 						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
<ul style="list-style-type: none"> - 강의 오리엔테이션 : 조리와와인 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 - 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내 - 강의교재 관련 공지(수업계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명) - 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 수시평가, 과제물, 수업참여도, 출석 등 평가) 						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						
9. 강의유형						
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론, 세미나병행(○), 이론 및 실험, 실습 병행(), 이론 및 실기 병행()						