

# 강의 계획서

교과목명	호텔리어 실무	담당교수	김영현
------	---------	------	-----

교과목 개요 (강의소개)	<p>[교과목 개요] 특급호텔 내 다양한 직무를 살펴봄으로써 스스로 구체적인 호텔로의 취업 로드맵 구상을 할 수 있는 기회를 제공한다. 아울러 호텔 분야에 있어 국가직무능력표준(NCS)에서 요구하고 있는 내용을 살펴보고 어떤 준비가 필요한지에 대해 습득한다.</p> <p>[강의 목표] 1. 특급호텔의 다양한 직무에 대해 정확한 지식 습득하면서 자기 진로에 대한 적극적인 탐색을 할 수 있다. 2. 호텔 분야에 있어 국가직무능력표준(NCS)에서 요구하고 있는 내용을 이해하고 준비할 수 있다. 3. 호텔 식음료 분야에서 필요한 기초 서비스 실무 능력을 함양한다.</p>
교재 및 참고문헌	NCS 학습 모듈 발췌본 별도 강의록
공개주차	<i>공개할 강의 주차를 기입해주세요(10주 이상)</i>
주별	강의 주제 강의 내용
1주	
2주	
3주	식음료 업장 관리 1 호텔 식음료 업장 관리를 위한 항목별 내용
4주	식음료 업장 관리 2 호텔 식음료 업장 관리를 위한 항목별 내용
5주	식음료 업장 관리 3 호텔 식음료 업장 관리를 위한 항목별 내용
6주	식음료 메뉴 기획 1 호텔 식음료 메뉴 기획, 판매, 관리를 위한 항목별 내용
7주	식음료 메뉴 기획 2 호텔 식음료 메뉴 기획, 판매, 관리를 위한 항목별 내용
8주	
9주	식음료 고객 관리 호텔 식음료 업장 고객 관리 범위 및 방법
10주	식음료 업장 관리 호텔 식음료 업장 시설물 점검, 비품 관리, 위생 및 청결관리 등
11주	
12주	
13주	
14주	
15주	