

강의계획서(NCS 기반교과목)

2018학년도 2학기

호텔외식서비스과

학습과목	(490560) 키친잉글리쉬			학점	3	주당시간	3
담당교수	한선희 (인)			E-mail			
				연락처			
교육목표	<p>1. 글로벌시대를 맞이하여 기능인으로서의 조리 및 영어실력을 동시에 향상시키고자 한다.</p> <p>2. 호텔레스토랑에서의 전반적인 레스토랑 서비스 영어를 학습하여 호텔외식서비스 전문인이 되게 한다.</p> <p>3. 구체적 목표(NCS)</p> <p>1) 식음료 영업장에서 고객에게 음식을 서비스하는 능력을 배양한다</p> <p>2) 식사 도중과 식사 이후에 테이블 상황을 점검하는 능력을 배양한다</p> <p>3) 고객 환송시 계산을 정확히 하는 능력을 함양한다</p>						
대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위	능력단위요소		
13. 음식서비스	01. 식음료조리_서비스	02. 식음료서비스	01. 식음료접객	음식 서비스	계산하기		
13. 음식서비스	01. 식음료조리_서비스	02. 식음료서비스	01. 식음료접객	음식 서비스	음식제공하기		
13. 음식서비스	01. 식음료조리_서비스	02. 식음료서비스	01. 식음료접객	음식 서비스	테이블상황점검하기		
상담시간	요일	시작시간	종료시간	비고			
	화요일	13:00	17:00				
	목요일	13:00	16:40				
	교재명			저자명	출판사	출판년도	
주교재	나는 키친잉글리시다			한선희	백산출판사	2018	
참고도서	생생조리영어			김태현 외	교문사	2014	
	레스토랑영어			양혜순	새로미	2014	
	Practical Restaurant & Hotel English			성명희	백산출판사	2014	

▣ 강의진행계획 ▣

주	강의요목(기본)			강의요목(추가-NCS 연계정보)					
	강의내용 및 방법	과제물	학습자료	학습명	학습목표	평가항목	평가방법	능력단위	능력단위요소
1	Introduction to kitchen English The Kitchen	Kitchen Terms 암기	오디오 비디오 교재 및 PPT	음식제공하기: 한식메뉴 서비스1	한식서비스 매뉴얼에 따라 음식을 제공할 수 있다.	한식서비스	J.역활연기	음식 서비스	음식제공하기

주	강의요목(기본)			강의요목(추가-NCS 연계정보)					
	강의내용 및 방법	과제물	학습자료	학습명	학습목표	평가항목	평가방법	능력단위	능력단위 요소
2	이론강의 및 역할연기 The Dining Room 키친영어: 레시피 구성요소 및 레시피 작문의 기초	Role Play 대화 암기	오디오 비디오 교재 및 PPT	음식제공하기: 한식메뉴 서비스2	한식서비스 매뉴얼에 따라 음식을 제공할 수 있다.	한식서비스	E.사례연구	음식 서비스	음식제공하기
3	이론강의 및 역할연기 Fruit	Role Play 대화 암기	오디오 비디오 교재 및 PPT	음식제공하기: 일식메뉴 서비스	일식서비스 매뉴얼에 따라 음식을 제공할 수 있다.	일식 한식 서비스	J.역할연기	음식 서비스	음식제공하기
4	이론강의 및 역할연기 Vegetables	Role Play 대화 암기	오디오 비디오 교재 및 PPT	음식제공하기: 중식메뉴 서비스	중식서비스 매뉴얼에 따라 음식을 제공할 수 있다.	중식서비스	J.역할연기	음식 서비스	음식제공하기
5	이론강의 및 역할연기 Paying the Bill & Goodbye (1) 키친영어: 음식재료명	영문인터뷰 항목별 문장 작성	오디오 비디오 교재 및 PPT	음식제공하기: 양식메뉴 서비스	양식서비스 매뉴얼에 따라 음식을 제공할 수 있다.	양식서비스		음식 서비스	음식제공하기
6	이론강의 및 역할연기 Meat, Seafood & Poultry 키친영어: 재료손질에 쓰이는 영어	Role Play 대화 암기 단어30개, 문장 20개	오디오 비디오 교재 및 PPT	적정온도의 음식제공1	메뉴의 특성에 따라 적절한 온도에 맞는 상태를 유지하여 음식을 제공할 수 있다.	적정온도 음식제공		음식 서비스	음식제공하기
7	이론강의 및 역할연기 Meals 키친영어: 재료손질에 쓰이는 영어	영문인터뷰 항목별 문장 작성	오디오 비디오 교재 및 PPT	적정온도의 음식제공2	메뉴의 특성에 따라 적절한 온도에 맞는 상태를 유지하여 음식을 제공할 수 있다.	적정온도 음식제공	J.역할연기	음식 서비스	음식제공하기
8	중간고사								
9	이론강의 및 역할연기 Salad 키친영어: 조리관련동사와 기본표현	역할연기영문 암기암기	오디오 비디오 교재 및 PPT	테이블상황점검	고객의 식사 완료 후, 고객의 요청에 따라 테이블을 정리할 수 있다.	테이블상황점검	K.구두발표	음식 서비스	테이블상황점검하기
10	이론강의 및 역할연기 Soups 키친영어: 주방장비와 도구	Role Play 대화 암기 단어30개, 문장 20개	오디오 비디오 교재 및 PPT	테이블 정리	식사를 마친 고객을 환송한 후, 테이블을 세팅할 수 있다.	서비스스테이션 준비	J.역할연기	음식 서비스	테이블상황점검하기
11	이론강의 및 역할연기 Seafood 키친영어: 주방장비와 도구	영어인터뷰 실천 대비 영문이력서 작성	오디오 비디오 교재 및 PPT	서비스스테이션준비	다른 고객에게 피해가 가지 않도록 테이블을 세팅할 수 있다.	테이블 응급조치	J.역할연기	음식 서비스	테이블상황점검하기
12	이론강의 및 역할연기 Bread 키친영어: 주방회화	Role Play 대화 암기 단어30개, 문장 20개	오디오 비디오 교재 및 PPT	테이블 응급조치	고객의 테이블에서 일어나는 상황에 대해 응급조치를 할 수 있다.	테이블 응급조치	J.역할연기	음식 서비스	테이블상황점검하기
13	이론강의 및 역할연기 Preparing Vegetables 키친영어: 주방회화	영어인터뷰 실천 대비 영문이력서 작성	오디오 비디오 교재 및 PPT	테이블 응급조치	고객의 테이블에서 일어나는 상황에 대해 응급조치를 할 수 있다.	테이블응급조치	K.구두발표	음식 서비스	계산하기

주	강의요목(기본)			강의요목(추가-NCS 연계정보)					
	강의내용 및 방법	과제물	학습자료	학습명	학습목표	평가항목	평가방법	능력단위	능력단위 요소
14	이론강의 및 역할연기 Roasting & Broiling Kitchen Safety	영문인터뷰 실 전 대비 연습해 오기	오디오 비디오 교재 및 PPT	계산하기	신용카드와 현금영수증, 수표사용 요청시 처리할 수 있다,	테이블응급조치	J.역할연기	음식 서비스	계산하기
15	Final Test (기말고사)	시험공부 철저							

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
1	1	The Kitchen		
2	2	The Dining Room		
3	3	Fruit		
4	4	Vegetables		
5	5	Meat, Seafood, and Poultry		
6	6	Meals		
7	7	Dessert		
9	8	Salad		
10	9	Soup		
11	10	Seafood		
12	11	Bread		
13	12	Roasting		
14	13	Broiling		
15	14	Kitchen Safety		

장애학생
지원안내

본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청
(예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)