

강 의 계 획 서

2010학년도 제1학기

교과목명	와인소믈리에	학수번호	HTM312-01
이수구분	전공	학 점	3
개설학과	호텔관광경영학부	개설학년	3학년

담당 교수		담당 조교	
이름	전현모	이름	이수빈
연구실		연구실	
e-메일		e-메일	
전화번호		전화번호	
상담시간	수요일, 목요일 15:00~18:00	상담시간	수요일, 목요일 15:00~18:00

강의 개요
우리가 살고 있는 지구는 글로벌 시대에 접어들어 세계 각국 사람들과 교류가 활발히 이루어지고 있다. 각국의 다양한 문화를 공유할 기회가 점점 많아지고 있고 서로를 이해하고 가까워지기 위한 필수 조건으로 상대방의 문화를 이해하는 것이 매우 중요하게 되었다. 특히, 와인은 현대 비즈니스의 중요한 커뮤니케이션 수단으로 호텔레스토랑 및 외식업체에서 중요한 상품으로 자리잡고 있다. 그러므로 본 교과목에서는 세계 각국의 와인에 대한 지식을 습득함과 동시에 호텔 및 외식산업 현장에서 필요한 와인서비스실무 능력을 배양함으로써 글로벌 시대에 주역이 될 수 있는 인재를 양성하고자 한다.

강의 목표			
No.	학습목표	학과교육목표	
		관련교육목표	관련정도
1	와인의 주재료이며, 와인의 개성을 지어주는 포도품종과 테루아에 대하여 이해한다		표준
2	와인을 만드는 과정, 즉 양조과정을 와인 종류별로 살펴본다		표준
3	세계 주요 와인생산국가별로 대표적인 생산지와 와인에 대하여 살펴본 후 그 차이를 이해한다		표준
4	호텔레스토랑 및 외식업체에서 필요한 와인서비스와 테이스팅을 반복훈련을 통해 숙련하여 소믈리에로서의 기본 자질을 배양한다		표준

강 의 방 법						
수업 형태	강의 (v)	세미나 ()	토론 ()	질의/응답 (v)	워크숍 ()	팀티칭 ()
	발표 (v)	실험/실습 (v)	실기 ()	시범 (v)	견학 ()	기타 ()
수업 방식	1. 강의: 전반부 5주차까지 와인학 개론과 세계와인에 대한 이론학습 2. 실습: 6주차부터 세계와인에 대한 이론학습과 와인서비스실습 병행 와인서비스 시범(담당교수) 와인서비스 숙련도를 높이기 위한 반복 실습 와인테이스팅 실습 3. 세계 유명와인 및 와이너리 조사발표					

수강 요건
호텔식음료경영과 실무 또는 식음료경영론 교과목을 수강한 학생이면 강의내용을 이해하는 데 많은 도움이 될 것이다.

성 적 평 가								
평가방법 (%)	중간고사	기말고사	출석	과제	발표	토론참여	실험실습	기타 (기타4)
	30%	30%	20%	5%	5%		10%	
평가방법별 평가내용	1. 중간고사: 총 30점 부여 - 전반 7주동안 배운 내용에 대한 답답형과 서술형 문제로 구성된 시험을 통해 이루어짐 2. 기말고사: 총 30점 부여 - 후반 7주동안 배운 내용에 대한 답답형과 서술형 문제로 구성된 시험을 통해 이루어짐 3. 출석: 총 20점 부여 - 무단결석 1회당 -3점(사전연락 후 결석은 지각/조퇴 처리, 입원 및 통원치료를 위한 결석은 지각/조퇴 처리), - 지각/조퇴 1회당 -1점(3회 시 결석 1회와 동일) 4. 과제: 총 5점 부여 - 제출기한 및 분량 준수, 주제 적합 5. 발표: 총 5점 부여 - 발표능력, 참여도 6. 실험실습: 총 10점 부여 - 실습태도, 실습복장, 참여도							

과 제		
과제명	제출일자	제출방법
세계의 유명와인과 와이너리	개강 후 공지	이메일, 서면

교재 및 참고서적					
구분	교재명	저자	출판사	출판년도	지정도서
저서	와인과 소믈리에	원홍석, 전현모, 권지영, 정연국	백산출판사	2014	지정
저서	주차별 강의노트	전현모			지정

주 별 강 의 계 획				
주	학습주제, 목표 및 내용		수업형태	참고문헌 및 페이지
1	학습주제	오리엔테이션	강의+질의/응답	
	학습목표	강의계획을 자세히 설명하여 학생들이 충분히 숙지하도록 한다		
	학습내용	강의 개요, 학습목표, 강의방법, 성적평가, 과제, 주차별 강의내용 등 설명, 교수소개		
2	학습주제	음료와 와인의 이해	강의+질의/응답	
	학습목표	일반적인 음료의 정의와 역사, 분류를 학습한다 알코올 음료인 와인의 정의, 역사, 분류 등을 동영상과 강의를 통해 학습한다		
	학습내용	음료의 정의, 역사, 분류 와인의 정의, 역사, 분류		
3	학습주제	포도재배환경과 포도품종	강의+질의/응답	
	학습목표	와인의 유일한 재료인 포도의 재배환경을 살펴보고 다양한 와인생산에 필요한 세계각국의 주요 포도품종에 대해 학습한다		
	학습내용	테루아, 적포도품종, 청포도품종		
4	학습주제	포도재배작업 및 와인양조	강의+질의/응답	
	학습목표	포도의 재배 및 성장과정을 살펴보고 와인의 제조, 즉 양조과정에 대하여 학습한다		
	학습내용	포도의 생장, 재배작업 와인양조(Red wine, White wine, Sweet wine 등)		
5	학습주제	구대륙(유럽) 와인_프랑스	강의+질의/응답	
	학습목표	세계 와인산업을 주도해오고 있는 유럽의 와인을 주요 생산국가별로 학습한다		
	학습내용	프랑스 와인_보르도 지방		
6	학습주제	구대륙(유럽) 와인_프랑스 와인서비스실습	강의+실험/실습	
	학습목표	세계 와인산업을 주도해오고 있는 유럽의 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인서비스 기술을 반복훈련을 통해 숙련한다		
	학습내용	프랑스 와인_부르고뉴 및 론 지방 와인서비스 도구 및 글라스류 소개, 도구 및 글라스류 핸들링 방법 등		
7	학습주제	구대륙(유럽) 와인_프랑스 와인서비스실습	강의+실험/실습	
	학습목표	세계 와인산업을 주도해오고 있는 유럽의 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인서비스 기술을 반복훈련을 통해 숙련한다		
	학습내용	프랑스 와인_상파뉴 지방 와인오픈, 와인푸어링 방법 등		

주 별 강 의 계 획

주	학습주제, 목표 및 내용		수업형태	참고문헌 및 페이지
8	학습주제	중간고사	시험	
	학습목표	중간고사		
	학습내용	중간고사		
9	학습주제	구대륙(유럽) 와인_이탈리아 와인서비스실습	강의+실 형/실습	
	학습목표	세계 와인산업을 주도해오고 있는 유럽의 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인서비스 기술을 반복훈련을 통해 숙련한다		
	학습내용	이탈리아 와인_피에몬테, 토스카나, 베네토 지방 와인오픈, 와인푸어링 방법 등		
10	학습주제	구대륙(유럽) 와인_스페인 와인디켄팅, 와인디켄팅서비스 실습	강의+실 형/실습	
	학습목표	세계 와인산업을 주도해오고 있는 유럽의 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인서비스 기술을 반복훈련을 통해 숙련한다		
	학습내용	스페인 와인_리오하, 리베라 델 두에로, 페네데스 지방 등 와인디켄팅서비스 시범 및 개인별 실습		
11	학습주제	구대륙(유럽) 와인_독일 와인디켄팅서비스 실습	강의+실 형/실습	
	학습목표	세계 와인산업을 주도해오고 있는 유럽의 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인서비스 기술을 반복훈련을 통해 숙련한다		
	학습내용	독일 와인_모젤, 라인가우, 팔츠 지방 등 와인디켄팅서비스 개인별 실습		
12	학습주제	신대륙 와인_미국, 칠레 와인디켄팅서비스 실습	강의+실 형/실습	
	학습목표	빠른 성장세를 보이고 있는 신대륙 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인서비스 기술을 반복훈련을 통해 숙련한다		
	학습내용	미국 와인_캘리포니아 지방, 칠레 와인_센추럴 밸리 지방 와인디켄팅서비스 개인별 실습		
13	학습주제	신대륙 와인_호주 와인테이스팅법, 와인테이스팅 실습	강의+실 형/실습	
	학습목표	빠른 성장세를 보이고 있는 신대륙 와인을 주요 생산국가별로 학습한다 와인테이스팅 능력을 반복훈련을 통해 배양한다		
	학습내용	호주 와인_남호주, 사우스웨일스 지방 와인의 보관 와인테이스팅법 시범 및 개인별 실습		

주 별 강 의 계 획

주	학습주제, 목표 및 내용		수업형태	참고문헌 및 페이지
14	학습주제	세계의 유명와인 및 와이너리 조사발표 와인테이스팅 실습	강의+실 험/실습	
	학습목표	세계의 유명와인 및 와이너리 조사발표를 통해 고객과 커뮤니케이션할 수 있는 지적 능력을 배양한다 와인테이스팅 능력을 반복훈련을 통해 배양한다		
	학습내용	과제발표 와인테이스팅법 개인별 실습		
15	학습주제	세계의 유명와인 및 와이너리 조사발표 와인테이스팅 실습	강의+실 험/실습	
	학습목표	세계의 유명와인 및 와이너리 조사발표를 통해 고객과 커뮤니케이션할 수 있는 지적 능력을 배양한다 와인테이스팅 능력을 반복훈련을 통해 배양한다		
	학습내용	과제발표 와인테이스팅법 개인별 실습		
16	학습주제	기말고사	시험	
	학습목표	기말고사		
	학습내용	기말고사		

학생 학습 윤리 의무

본교의 학생들은 수강중인 또는 수강한 수업들의 모든 결과물에 대한 학습윤리의무를 가진다. 수업에서 **학생의 정직하지 못한 행위, 즉 과제물 표절, 다 수업 과제물 중복 사용, 시험 부정행위 등에 대한 처벌**은 담당 수업 교수의 의견 수렴 후, 대학의 자체 내부결정에 의해 정해진다. 관련 처벌의 수위는 부적절한 행위의 경중에 따라 해당과제 또는 시험 점수 미부여, 해당 수업 F학점 부여, 학교 추방 및 재입학 불허 등 다양하게 적용된다. 따라서 학생은 자신의 부정직한 행위와 관련된 모든 책임은 자신에게 귀속됨을 반드시 명심한다.

본교는 현재 학습윤리의식 함양과 창의적 사고력 향상을 위하여

표절방지시스템(<https://www.copykiller.co.kr>)을 운영 중에 있으며, 학생들은 사전에 자신의 과제물이 표절에 해당되는지 반드시 확인해야 한다. 참고로 표절의 기준은 교과목별로 달리 적용될 수 있다. 만일 교과목 담당 교수가 해당 교과목에 대한 표절 기준에 대해 특별한 언급이 없을 경우, 교육과학기술부와 한국연구재단의 표절 기준을 준수한다.

※ 교육부와 한국연구재단의 표절 기준

- 가. 여섯 단어 이상 무단 인용 또는 여섯 단어 이상의 연쇄 표현이 일치시
- 나. 생각의 단위가 되는 명제 또는 데이터가 동일하거나 본질적으로 유사한 경우
- 다. 타인의 창작물을 자신의 것처럼 이용하는 경우
- 라. 인용 표시가 없는 짜깁기와 토막 논문도 모두 표절
- 마. 저작권자의 허락 없이 타인의 저작물을 이용하는 '저작권 침해'
- 바. 저작권 보호 기간이 지난 저작물을 자신의 것으로 이용하는 '공유영역 저작물의 부당이용'