

# 수업계획서(학생배부용)

2021학년도 1학기

담당교수 : 정미란 (인)

과목명	국문	와인소믈리에실무	시간	이론	0	이수구분	전공선택
	영문	wine sommelier practice		실습	3		
학과/전공	호텔외식F&B과 A반		학년	2		수강인원	50

학습목표	1. 대표적 와인생산국가들의 다양한 품종과 지역별 특성을 파악하고, 와인 레이블을 분류하고 설명할 수 있는 능력을 기른다. 2. 와인테이스팅 기법과 와인 서비스 스킬을 익힌다.
학습방법	1. NCS능력단위 '국가별 와인분류'를 기반으로 해당 수행준거를 확실하게 습득하여 직무수행에 필요한 기술적 사고력과 문제를 기른다. 2. 국가별/품종별 와인의 비교시음과 와인 오픈시연, 고객 서비스 실습을 통해 서비스스킬을 함양한다.
평가방법	출석 : 20%, 평가(평소) : 80%, 결석1회당감점 : 2점, 지각1회당감점 : 1점 -중간평가:40%(시험20, 과제20), 기말평가:40%(시험20, 과제20), 출석:20% -과제수행 총40점, 기한내 과제탐재시 기본 20점부여, 과제발표 및 평가 20점

주	구분	일자	수업 및 실습내용	교수방법
1	이론	03/02	수업 오리엔테이션, 과제소개/포도품종	
	실습	03/02	수업 오리엔테이션, 과제소개/포도품종	
2	이론	03/09	와인의 이해/ 와인양조	
	실습	03/09	와인의 이해/ 와인양조	
3	이론	03/16	와인테이스팅 기법 / 향감별 연습	
	실습	03/16	와인테이스팅 기법 / 향감별 연습	
4	이론	03/23	구세계국가 와인(프랑스, 이태리, 독일, 스페인) 1	
	실습	03/23	구세계국가 와인(프랑스, 이태리, 독일, 스페인) 1	
5	이론	03/30	구세계국가 와인(프랑스, 이태리, 독일, 스페인) 2	
	실습	03/30	구세계국가 와인(프랑스, 이태리, 독일, 스페인) 2	
6	이론	04/06	신세계국가 와인(미국, 호주, 칠레) 1	
	실습	04/06	신세계국가 와인(미국, 호주, 칠레) 1	
7	이론	04/13	중간고사	
	실습	04/13	중간고사	
8	이론	04/20	신세계국가 와인(미국, 호주, 칠레) 2	
	실습	04/20	신세계국가 와인(미국, 호주, 칠레) 2	
9	이론	04/27	와인서비스/보관/구매/와인상식/세계의 명품와인	
	실습	04/27	와인서비스/보관/구매/와인상식/세계의 명품와인	
10	이론	05/04	마리아주(푸드페어링)/ 치즈 /와인매너	
	실습	05/04	마리아주(푸드페어링)/ 치즈 /와인매너	
11	이론	05/11	와인서비스(고객/ 소믈리에역할)	
	실습	05/11	와인서비스(고객/ 소믈리에역할)	
12	이론	05/18	과제발표 및 피드백1	
	실습	05/18	과제발표 및 피드백1	
13	이론	05/25	과제발표 및 피드백1	
	실습	05/25	과제발표 및 피드백1	
14	이론	06/01	기말고사	
	실습	06/01	기말고사	
15	이론	06/08	상그리아 & 뱅쇼 / 마무리	
	실습	06/08	상그리아 & 뱅쇼 / 마무리	

출력일자 : 2022-05-03 10:08

◎ 교재

교재구분	도서명/소프트웨어명	저자명/Version	출판사/개발회사	년도
참고	ncs학습모듈			
주교재	와인소울리에실무	정미란	새로미출판	2021

◎ 토론, 발표, 시험 등 상세내역

토론, 발표 시험 등 상세내역	-국가별 와인조사발표 -시음와인발표
------------------------	------------------------

◎ 과제물 상세내역

과제물 상세내역	-국가별 와인조사발표 -시음와인발표
-------------	------------------------

◎ 수업매체 상세내역

수업매체 상세내역	[와인소울리에실무] 교재사용
--------------	-----------------

◎ 참고문헌 상세내역

참고문헌 상세내역	
--------------	--