

강의계획서

2022학년도 겨울학기

교육행정(계절학기)

교과목명	글로벌외식문화매너와에티켓						
담당교수	김재현	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분		학점(시수)	3(3)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	창의성	문제해결	협업	인성
직무							
수업목표	<p>- 글로벌 문화생활의 업그레이드를 위한 글로벌 매너와 에티켓 활용법을 외식문화 중심으로 학습한다.</p> <p>코로나 사태로 인하여 많은 일상생활에 변화가 있지만 인간의 3대 욕구 중 하나인 먹고 마시는 일은 변함이 없습니다. OECD에서 발표한 'Tourism Trends and Policies 2020'에서 외식산업은 세계경제 중 가장 크고 빠르게 성장하고 있는 분야이며, 이로 인한 경제적 성과는 매우 크다고 합니다. 특히 삶의 윤택함을 추구하는 현대인들에게 식문화 분야는 서비스와 문화의 정점이라 말할 수 있습니다.</p> <p>이러한 고 부가가치 외식산업 분야에 대한 현황을 알아보고 그 활용법을 간접 체험하여 최고와 최신이 어우러진 글로벌 외식문화를 품격있게 누릴 수 있는 글로벌 신사 숙녀의 품격을 완성하는데 목표를 둔다.</p>						
교재	[주교재]		상담시간	월			
	온라인강좌PPT[김재현]			화			
	[참고도서]			수			
				목			
				금			
장비 및 도구	개인PC, 테블릿PC, 휴대폰 등 온라인 컨텐츠 시청 가능 기기						
재료 및 자료							
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가지기	평가비중 (100%)	
수행평가	1-3주차까지 강의 내용			선택형시험	4	10	
	8-10주차까지 강의 내용			선택형시험	11		
중간고사	7주차까지 강의 내용			선택형시험	8	30	
기말고사	14주차까지 강의 내용			선택형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					10	
사이버 강의	전체 강의 내용			선택형시험	15	20	
동점자 처리기준	출결 우수자 우선						
교수학습계획							
교수학습법	강의중심수업(강의)		기타				

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	- 매너와 에티켓	1. 매너와 에티켓의 유래와 정의 2. 매너와 에티켓의 중요성과 필요성 3. 외식문화에서의 매너와 에티켓	
02주	- 외식문화와 서비스	1. 서비스의 개념과 중요성 2. 서비스의 자세와 준비 3. 외식업接客서비스 순서	
03주	- 다양한 외식업장	1. 한식, 일식, 중식 2. 연회장 3. 레스토랑 매너	
04주	- 호텔 식음료 영업장 메뉴	1. 서양식 코스메뉴1 2. 서양식 코스메뉴2 3. 라운지, 룸서비스	
05주	- 테이블 서비스	1. 레스토랑 서비스 기물 2. 테이블 세팅 3. 테이블 세팅 언택트 실습	
06주	- 레스토랑 이해하기	1. 레스토랑 메뉴의 역할 2. 레스토랑의 조직과 직무 3. 다양한 식음료 업장	
07주	- 와인과 음주문화	1. 와인의 기본 2. 와인의 활용 3. 와인 테이스팅과 매너	
08주	- 알콜성 음료, 조주 칵테일	1. 알콜성 음료 2. 칵테일 기본 3. 술자리 상식	
09주	- 무알콜 음료	1. 커피 2. Tea, 기타 무알콜 음료 3. 음료 서비스	
10주	- 상황별 글로벌 매너	1. 경조사 매너 2. 술자리 매너 3. 관람 매너	
11주	- 글로벌 비즈니스 매너	1. 비즈니스 상황별 매너 2. 비즈니스 커뮤니케이션 3. 지시, 보고, 회의, 토론	
12주	- 비즈니스 매너	1. 인사, 소개, 명함, 악스 2. 용모 복장 3. 대화 예절	
13주	? 글로벌 문화체험 준비	1. 해외여행 매너 2. 호텔 매너 3. 교통 매너	
14주	- 글로벌 문화의 이해	1. 다양한 문화 접하기 2. 선물, 팁 문화 3. 금기 및 주의사항	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
01	1	매너와 에티켓의 유래와 정의		
01	2	매너와 에티켓의 중요성과 필요성		
01	3	외식문화에서의 매너와 에티켓		
02	4	서비스의개념과중요성		
02	5	서비스의 자세와 준비		
02	6	외식업 접객서비스 순서		
03	7	한식, 일식, 중식		
03	8	연회장		
03	9	레스토랑 매너		
04	10	서양식 코스메뉴1		
04	11	서양식 코스메뉴2		
04	12	라운지, 룸서비스		
05	13	레스토랑 서비스 기술		
05	14	테이블 세팅		
05	15	테이블 세팅 언택트 실습		
06	16	레스토랑 메뉴의 역할		
06	17	레스토랑의 조직과 직무		
06	18	다양한 식음료 업장		
07	19	와인의 기본		
07	20	와인의 활용		
07	21	와인 테이스팅과 매너		
09	22	알콜성 음료		
09	23	칵테일 기본		
09	24	술자리 상식		
10	25	커피		
10	26	Tea, 기타 무알콜 음료		
10	27	음료 서비스		
11	28	경조사 매너		
11	29	술자리 매너		
11	30	관람 매너		
12	31	비즈니스 상황별 매너		
12	32	비즈니스 커뮤니케이션		
12	33	지시, 보고, 회의, 토론		
13	34	인사, 소개, 명함, 악수		
13	35	용모 복장		
13	36	대화 예절		
14	37	해외여행 매너		
14	38	호텔 매너		
14	39	교통 매너		
15	40	다양한 문화 접하기		
15	41	선물, 팁 문화		
15	42	금기 및 주의사항		

성취수준	교과목의 학습목표에 따른 학습내용을 이해하고 수행할 수 있는 정도 A : 매우 우수 / B : 우수 / C : 양호 / D, F : 미흡
공지사항	<ul style="list-style-type: none"> - 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
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)