

강 의 계 획 서

강 좌 명	실무중심형 외식경영 전문가 양성과정	책임교수	관광경영학과 조우제 교수
교육내용	조주&소믈리에 전문가 양성과정 / 커피바리스타 전문가 양성과정		
수업대상	관광경영학과 전공 학생		
수업일자	8. 10 ~ 31. / 8. 16 ~ 30		
수업시간	15:00~19:00 / 10:00~14:00		
장소	비하이 평생교육원 교육장		
프로그램 명	일자별	내 용	
조 주 & 소 믈 리 에 전 문 가 양 성 과 정	1회차 8.10.(수) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * O/T 기관 소개 및 외식서비스업의 이해 - 교육과정안내 - 호텔 F&B서비스업과 국제식음료관광산업의 장.단점 - F&B서비스개념 이해와 식음료 서비스 마인드 고취 - 식음료업장의 구체적 업무(레스토랑, Lounge, Bar, Sommelier, Barista 등) - 호텔F&B부서의 취업을 위한 자질과 역량, 식음료서비스(식음료서비스업장) 창업을 위한 현황과 흐름 - 호텔F&B부서의 취업을 위한 전략과 준비 / BAR, Lounge, 레스토랑(식음료서비스업장) 창업을 위한 전략과 준비 	
	2회 8.11.(목) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Bar/Bartender INTRO - 음료의 정의 및 분류 - 양조주 & 증류주 & 혼성주의 이해 - Cocktail의 특성, 칵테일의 역사, 기구, 분류 	
	3회 8.12.(금) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Cocktail의 기물, 기법의 이해/Bar 창업을 위한 흐름과 전망 - Cocktail 기본 기물의 종류 - Cocktail의 기초 기법의 이해 	
	4회 8.16.(화) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> - 바텐딩의 기본용어 - Bar에 대한 소비자들의 인식 흐름 - Bar 창업의 방법 - Bar 창업의 성공사례 	
	5회 8.17.(수) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Garnish - Garnish의 이해 - 브랜디 베이스 Cocktail 실습 - Tequila 베이스 Cocktail 실습 	
	6회 8.18.(목)	<ul style="list-style-type: none"> * Gin - Gin의 이해 	

15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> - Gin 베이스 Cocktail 실습 - Vodka 베이스 Cocktail 실습 - Rum 베이스 Cocktail 실습
7회 8.19.(금) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Wine INTRO - 음료의 분류 - Wine의 정의 및 분류 - Wine과 건강 - Wine의 보관 관리 - Wine의 품질에 영향을 주는 요소 - 기후와 Wine 양조
8회 8.22.(월) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Sommelier INTRO - Sommelier란? - Sommelier 업무 - 디켄팅이란? - Wine glass 종류 및 중요성 - Wine testing(와인테스팅,와인테스팅법,와인테스팅활용)
9회 8.23.(화) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Wine 오픈법 및 Wine 서비스 실습 - Wine 오프너란? - Wine 오프너 사용법 및 Wine 오픈법 - Wine 서비스 제공법 - 시음 및 평가법 - Champagne 서비스 제공법 - Champagne 시음 및 평가 - Sommelier 자격증 시험 실무 준비
10회 8.24.(수) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Wine Service 제공법 실습 - Wine 오픈 실습 - Wine 서비스 제공 실습 - 시음 및 평가 - Sommelier 자격증 시험 실무 준비
11회 8.25.(목) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Champagne INTRO 및 서비스 제공법 - Champagne 정의 및 분류 - Champagne 보관 및 관리법 - Champagne 오픈법 - Champagne 서비스 제공법 - Champagne 시음 및 평가
12회 8.26.(금) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Sommelier 전문가 자격증 과정 대비 필기 및 실기 대비1 - Sommelier 자격증 취득 관련 이론교육 - 실기 시험대비 동선 체크 - 실기 시험대비 실습 과정 동영상 시청
13회 8.29.(월) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Sommelier 전문가 자격증 과정 대비 필기 및 실기 대비2 - 실기 시험대비 전체 시연
14회 8.30.(화) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Sommelier 전문가 자격증 과정 대비 필기 및 실기 대비3 - Sommelier 이론 모의시험 및 문제 풀이

	15회 8.31.(수) 15:00 ~ 19:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Sommelier 전문가 과정 자격증 시험 - Sommelier 필기 시험 및 채점 - Sommelier 실기 시험 및 채점 - Sommelier 자격증 과정 결과 발표 및 피드백
커피바리스 타 전문가 양성과정	1회 8.16.(화) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Barista 교육안내 및 Coffee 이론 - Barista 교육과정 OT - Coffee의 정의 - Coffee의 역사와 유래 - Coffee의 생산과 제조
	2회 8.18.(목) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Barista Espresso Coffee Machine 및 그라인더 수업 - Coffee Machine의 구성과 원리 - Coffee Machine과 Grinder 명칭 소개 및 작동법 - Coffee Machine과 Grinder 기본 셋팅 방법
	3회 8.19.(금) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * 에스프레소(Espresso)의 이해 - Espresso의 특성 - 크레마(CREMA)에 대하여 - Espresso 추출 방법
	4회 8.22.(월) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Milk steaming 기초 및 실습 - Milk steaming 이해와 이론 - Milk steaming 실습 - Latte & Cappuccino 비교
	5회 8.23.(화) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * 라떼아트(Latte Art) - Latte Art의 이해 - Latte Art의 종류와 기법 - 하트와 로제타 실습 * Coffee Menu 수업 - Coffee Menu Recipe 소개 - CAFE Menu 개발
	6회 8.24.(수) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Coffee 생두와 로스팅(Roasting) - 생두의 정의와 분류 방법 - 로스팅의 의미와 과정 - 로스팅 과정에서의 원두의 반응
	7회 8.25.(목) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Coffee Roasting - 로스터기의 구조와 역할 - Coffee 로스터기의 종류 - 수망 로스팅 실습
	8회 8.26.(금) 10:00 ~ 14:00 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> * Coffee의 향과 맛 - Coffee의 향미 묘사 - Coffee Flavor Wheel의 이해 - Coffee 아로마 향미 평가

	<p>9회 8.29.(월) 10:00 ~ 14:00 (4시간)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Hand Drip Coffee 기초 및 수업 - Hand Drip 기구의 명칭 및 종류 소개 - Hand Drip 기구의 각 사용법 * Hand Drip Coffee 실전평가 - Hand Drip 추출 - Hand Drip 시음 및 평가
	<p>10회 8.30.(화) 10:00 ~ 14:00 (4시간)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * CAFE 매장관리 및 창업 - Coffee의 마케팅 - 창업에 필요한 전반적 지식 * Barista 필기 및 실기 시험 대비 - Barista 자격증 취득 관련 이론 교육 - 실기시험 대비 동선 및 시연과정 동영상 시청 - Coffee 이론 모의시험 및 문제 풀이

* 보다 나은 진행을 위해 수업 내용은 변경될 수 있습니다.