

2024학년도 2학기 (호텔식음료서비스실무)과 교수학습 및 평가운영 계획

학교명	학년	과목	학기	학급	지도교사
완산여자고등학교	3학년	호텔식음료 서비스실무	2학기	3,4반	박OO(인)

1

호텔식음료서비스실무과 교수학습·평가 운영 계획

월	주	단원명	교육과정 성취기준	수업·평가 운영			수업·평가 연계의 주안점
				내용요소	수업방법	평가방법	
8	4	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-11]필요기물준비하기 영업 시작 전에 기물 재고 목록표에 따라 당일 영업에서 사용할 기물, 리넨, 고객용 소모품 등이 적정 수량인지 구체적으로 확인하고 준비할 수 있다.	• 업장 시작 전 기물 재고 목록표에 따라 영업에서 사용할 기물등 적정 수량 확인 후 체크리스트에 작성하기	실습 수업 작 활동	관찰평가 체크리스트	(관찰평가) 실습과 관련 된 과정을 관찰 체크리스트로 점검
	5						
9	1	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-12]예약 상황에 따른 테이블세팅과 조정 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장의 특성에 맞는 테이블 세팅을 정확하게 할 수 있다.	• 영업장 특성을 파악하여 테이블 세팅의 조정 여부를 조별로 체크하기	작 활동 강의식수업 모둠협력수업	관찰평가 자기평가 동료평가	(관찰평가) 모듬 수업에 앞나 적극적으로 함하는 기물 평가 (자기/동료평가)모듬수업 후 평가를 위한 체크리스트 제공
	2	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-13] 테이블정리와 리세팅 고객의 식사 도중 접시가 비었을 때 식음료 매뉴얼에 따라 기물 정리 여부를 문의하여 고객의 동의를 구한 후 사용이 완료된 기물등을 정확하게 정리할 수 있다.	• 식음료 매뉴얼에 따라 기물 정리 여부를 확인하고, 사용된 기물등을 정확하게 정리 후 체크리스트에 작성하기	실습 수업 모듬협력수업	관찰평가 체크리스트	(관찰평가) 실습과 관련 된 과정을 관찰 체크리스트로 점검
	3						
	4	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-21] 고객예약응대 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 전화, 인터넷, 영업 중 현장에서의 방문 고객의 예약을 정확하게 받아 예약 장부에 기재할 수 있다.	• 서비스 매뉴얼에 따라 방문 고객의 예약을 서식에 맞게 작성하기	실습 수업 작 활동	관찰평가 체크리스트	(관찰평가) 실습과 관련 된 과정을 관찰 체크리스트로 점검
	5						
10	1	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-22] 고객예약확인 예약 고객의 방문 예정일 이전에 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 예약 고객에게 전화하여 예약 변동 사항이 없는지 여부를 정확하게 재확인할 수 있다.	•예약 고객의 방문 예정 이전에 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 예약 고객에게 전화하기 • 예약 변동 사항 없는지 확인 후 체크리스트에 작성하기	실습 수업 모듬 활동	포트폴리오 체크리스트	(포트폴리오) 표준레시피를 참고하여 음료를 제작하였는지 평가

월	주	단원명	교육과정 성취기준	수업·평가 운영			수업·평가 연계의 주안점
				내용요소	수업방법	평가방법	
10	2	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-31]고객영접 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장 입구에서 방문하는 고객에게 따뜻한 인사로 환영의 뜻을 정확하게 표현할 수 있다.	• 영업장 입구에서 고객 맞이하기	실습수업	관찰평가	(관찰평가) 실습과 관련된 과정을 관찰 체크리스트로 점검
	3	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-32]고객환송 고객 환송 시 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 불편 사항 및 만족 여부를 확인할 수 있다.	• 고객 환송 시 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 불편 사항 확인하기	실습 수업 모둠수업 1차고사	관찰평가	(관찰평가) 수업에 얼마나 적극적으로 참여하고 협력하는지를 관찰하여 평가
	4	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-41]메뉴추천 식음료에 대한 전문적인 지식을 기반으로 고객에게 음식과 어울리는 음료를 추천할 수 있다.	• 1학기 지필고사 피드백 • 고객에게 어울리는 음료 추천 후 체크리스트에 작성하기	실습 수업 모둠수업 지필고사 피드백 (feed back)	관찰평가 체크리스트 지필고사	출제내용 및 오류내용 확인
	5	1.호텔 레스토랑 서비스	[식음2-42]주문사항확인 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 고객의 주문 사항을 반복해서 확인하고 주문서에 약어로 기록할 수 있다. [식음2-43]조리 요청 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 주문 받은 메뉴를 주방에 요청할 수 있다.	• 고객의 주문 사항을 주문서에 약어로 기록하기 • 주문 받은 메뉴를 주방에 요청하는 역할극 해보기	역할극 모둠수업 실습수업	관찰평가	(관찰평가) 실습과 관련된 과정을 관찰 체크리스트로 점검
11	1	4.델리숍관리					
	2	4.델리숍관리	[식음4-11]상품배치도설계 상품 진열 시 공간 배치에 대한 지식을 기반으로 상품의 배치도를 설계할 수 있다.	•공간 배치에 따른 상품 배치도 설계해보기	모둠수업 실습수업	관찰평가	"
	3	4.델리숍관리	[식음4-12]상품진열과관리 상품 진열시 재고 목록표에 따라 상품의 수량을 확인하고, 상품 여부를 확인할 수 있다.	• 재고목록표에 따른 수량 확인하기 • 체크리스트를 통해 비품 수량 확인하기	모둠수업 실습수업	관찰평가 체크리스트	"
	4	4.델리숍관리	[식음4-13]상품추천및판매 상품 지식을 기반으로 고객의 선호도와 취향을 고려하여 상품을 추천할 수 있다.	• 상품 지식을 기반으로 고객의 선호도 고려하여 추천하기	역할극 모둠수업 실습수업	관찰평가	"
12	1	4.델리숍관리	[식음4-13]상품추천및판매 상품 지식을 기반으로 고객의 선호도와 취향을 고려하여 추천하기 상태 점검	• 상품 지식을 기반으로 고객의 취향을 고려하여 추천하기 상태 점검	역할극 모둠수업 실습수업	체크리스트 관찰평가	

			여 상품을 추천할 수 있다.	후 체크리스트에 작성하기			
2	2학기 정리	[식음2-11]~[식음2-31]	[식음4-11]~[식음4-16]	• 2학기에 배운 내용을 정리하기		자기평가	학 습 자 가 주 도 적 으 로 자 신 의 행 을 수 점 검 조 정 하 고 점 도 록 드 백
3							

※ 월별, 주별 계획은 학사일정 및 수업 흐름 등을 고려하여 변경될 수 있음.

※ 수업 형태 및 평가 방법에 변동이 발생할 경우, 사전에 학생들에게 안내될 예정임.

2

(호텔식음료서비스실무)과 평가 세부 계획

1. 평가 목표

호텔식음료서비스에 대한 기본 개념과 지식을 습득하여 대고객 서비스의 실무 능력과 태도를 기른다.

- 1) 관광숙박업의 식음료, 연회 서비스에 관한 이론과 기술을 습득하여, 대고객 서비스 업무에 활용할 수 있는 능력과 태도를 함양할 수 있다.
- 2) 호텔식음료서비스의 특징을 이해하여 고객 서비스 업무를 수행할 수 있다.
- 3) 호텔식음료서비스의 지식·실무기술을 학습하여 상황에 알맞은 서비스를 제공할 수 있다.

2. 평가 방침

가. 전북특별자치도교육청 고등학교 학업성적관리지침에 준하여 실시한다.

나. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시한다.

다. 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가하고 교과 목표와의 연계성과 학습자의 수준을 고려하여 자기 주도적 학습 능력 향상에 중점을 두어 평가한다.

라. 지필평가는 난이도, 변별도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하며 담당교사가 2인 이상인 경우 반드시 공동 출제한다.

마. 지필평가와 수행평가의 결과는 학생들에게 공개하고 이의가 있을 때에는 재심하여 평가한다.

바. 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교의 학업성적관리규정에 따른다.

사. 평가는 단순하고 지엽적인 문제보다는 원리의 이해, 응용, 창의적인 사고와 실용적인 측면에 중점을 두고 실시한다.

아. 개념의 이해와 관련 지식은 단순한 습득 정도보다는 상황에서의 문제 해결 능력과 관계 지식을 체득하였는지에 중점을 두고 평가한다.

자. 과제나 연구 보고서법 등 수행 평가는 사전에 평가 방법을 안내하여 학생들이 스스로 계획하여 실시하되, 일부 특정 내용이나 영역에 치우치지 않도록 한다.

3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도(고정 분할 점수 사용)

(1) 호텔레스토랑서비스

수준	내용
A	호텔식음료서비스에 대한 개념과 기능을 명확하게 이해하고, 호텔레스토랑서비스를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 창의적인 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제에 대하여 분석, 적용하는 방법을 제시하면서 효율적으로 해결한다.
B	호텔식음료서비스에 대한 개념과 기능을 이해하고, 호텔레스토랑서비스를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제를 분석하면서 효율적으로 해결한다.
C	호텔식음료서비스에 대한 개념과 기능을 이해하고, 호텔레스토랑서비스를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제를 효율적으로 해결한다.
D	호텔식음료서비스에 대한 개념을 이해하고, 호텔레스토랑서비스를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제를 해결한다.
E	호텔식음료서비스에 대한 개념을 이해하고, 호텔레스토랑서비스를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양한다.

(2) 델리슈관리

수준	내용
A	호텔식음료서비스에 대한 개념과 기능을 명확하게 이해하고, 델리슈 관리를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 창의적인 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제에 대하여 분석, 적용하는 방법을 제시하면서 효율적으로 해결한다.
B	호텔식음료서비스에 대한 개념과 기능을 이해하고, 델리슈 관리를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제를 분석하면서 효율적으로 해결한다.
C	호텔식음료서비스에 대한 개념과 기능을 이해하고, 델리슈 관리를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제를 효율적으로 해결한다.
D	호텔식음료서비스에 대한 개념을 이해하고, 델리슈 관리를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 또한 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양하고, 직면하는 문제를 해결한다.
E	호텔식음료서비스에 대한 개념을 이해하고, 델리슈 관리를 상황에 맞게 수행할 수 있으며 이를 활용하여 호텔 현장에서의 서비스 수행 능력을 배양한다.

나. 평가방법

수 준	내 용
A	‘상상’수준의 학생은 서비스에 관련한 사실이나 현상을 기초로 기본적인 개념과 원리를 이해하고, 이를 활용하여 그 활동에서 직면하는 문제를 합리적으로 해결한다.
B	‘중상’수준의 학생은 서비스에 관련한 사실이나 현상을 기초로 기본적인 개념과 원리를 이해하고, 이를 활용하여 활동에서 직면하는 문제를 부분적으로 해결한다.
C	‘중’수준의 학생은 서비스에 관련한 사실이나 현상을 기초로 이를 활용하여 활동에 직면하는 기본적인 개념과 원리를 설명한다.
D	‘중하’수준의 학생은 서비스와 관련한 사실이나 현상을 기초로 호텔식음료서비스에 관한 기본적인 개념을 설명한다.
E	‘하’수준의 학생은 서비스에 관련한 사실이나 현상을 단순히 기억하거나 제시한다.

다. 학기별 평가계획 및 반영비율

과 목 명		호텔 식음료 서비스 실무					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		20%				80%	
평가영역		1차고사		2차고사		델리숍관리 (1203020304_19v2) <포트폴리오>	호텔레스토랑서비스 (1203020302_19v2) <작업장평가>
		선택형	서답형 (서술)	선택형	서답형 (서술)		
영역만점		70점	30점	-	-	100점	100점
학기말 반영비율		14%	6%	-	-	40%	40%
교육과정 성취기준		[식음2-11]~ [식음2-31]	[식음2-11]~ [식음2-31]	-	-	[식음4-11]~[식음4-16]	[식음2-11]~[식음2-31]
기본점수		0점	0점	-	-	40점	40점
평가 시기	1학기	5월		-		4월	4월 ~ 6월
	2학기	10월		-		수시	수시

라. 평가 결과 학생 확인절차

- 1) 확정된 수행평가 계획은 영역, 주제, 방법, 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월)에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

4. 학기별 수행평가 세부계획

평가영역	수행평가 1						
내용영역	델리숍관리(1203020304_19v2)						
평가방법	상품의 추천 및 판매 (포트폴리오)						
성취기준	· 상품 지식을 기반으로 고객의 선호도와 취향을 고려하여 상품을 추천할 수 있다.						
채점 기준	평가요소		매우 우수	우수	보통	미흡	매우 미흡
	태도 점수	참여 자세	10	9	8	7	6
		델리숍 상품 메뉴판 작성	10	9	8	7	6
	포트폴리오	제출 기한	10	9	8	7	6
		델리숍 상품 메뉴판 표지	10	9	8	7	6
		5가지 상품 추천 리스트 작성	10	9	8	7	6
		추천 시나리오 작성	10	9	8	7	6
		판매 시나리오 작성	10	9	8	7	6
		판매 체크리스트 작성	10	9	8	7	6
		추천 이유 작성	10	9	8	7	6
		맞춤법 및 가독성	10	9	8	7	6
		기본점수	수업 과정에는 참여하였으나 산출물을 미제출하거나 수행평가에 미응시하는 경우	40점			
	합계		/100				
총점	/100						
성취도	A: 90점 이상, B: 80점 이상, C: 70점 이상, D: 60점 이상, E: 60점 미만 *평가 문항·내용·기준 등은 교과협의회를 통해 결정 및 수정 가능함.						

평가영역	수행평가 2							
내용영역	호텔레스토랑서비스(1203020302_19v2)							
평가방법	예약상황에 따른 테이블세팅과 조정(작업장평가)							
성취기준	·식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장의 특성에 맞는 테이블 세팅을 할 수 있다.							
채점 기준	평가요소			매우 우수	우수	보통	미흡	매우 미흡
	테이블세팅	테이블세팅하기	테이블세팅 순서	10	9	8	7	6
			테이블세팅 시간	10	9	8	7	6
			기물의 정확한 선택과 사용	10	9	8	7	6
			전체적인 조화	10	9	8	7	6
			물 따르기	10	9	8	7	6
			와인 서비스	10	9	8	7	6
			센터피스 여부	10	9	8	7	6
			와인잔 세팅	10	9	8	7	6
			실버웨어 세팅	10	9	8	7	6
			플레이트 세팅	10	9	8	7	6

	기본점수	수업 과정에는 참여하였으나 산출물을 미제출하거나 수행평가에 미응시하는 경우	40점
	합계		/100
총 점	/100		
성취도	A: 90점 이상, B: 80점 이상, C: 70점 이상, D: 60점 이상, E: 60점 미만 *평가 문항·내용·기준 등은 교과협의회를 통해 결정 및 수정 가능함.		

- 1) 다양한 평가도구를 이용하여 실천적 지식이나 능력을 지속적으로 평가한다.
- 2) 학습 내용을 중심으로 1차고사, 수행평가로 구분하여 평가한다.
- 3) 평가의 내용은 지식, 이해, 적용, 종합 등의 행동 영역을 고루 평가한다,
- 4) 평가 결과는 수업방법 개선을 위한 자료와 학생 개개인의 전인적인 성장과 학습 발달을 촉진하기 위한 근거 자료로 활용한다.
- 5) 평가의 비율은 지필평가(20%), 수행평가(80%)로 한다.
- 6) 동점자 처리는 1차 지필평가 고득점자 순으로 석차를 부여한다. 지필평가로도 동점자 처리가 되지 않을 경우 1학기의 경우 호텔음료서비스, 식음료업장운영 순으로 석차를 부여한다.
- 7) 평가영역 및 평가반영 비율은 본교 학업성적관리 규정에 따라 교과협의회에서 협의한 사항을 학업성적관리위원회 심의를 거쳐 학교장의 허가를 받아 결정한다.
- 8) 성취평가 분할 점수는 교육부에서 고시한 고정 분할 점수를 기준으로 적용하여 평가한다.

5. 수행평가 성적 처리 방법 및 환류계획

- 1) 전북특별자치도교육청 고등학교 학업성적관리지침에 준하여 실시한다.
- 2) 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시한다.
- 3) 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가하고 교과 목표와의 연계성과 학습자의 수준을 고려하여 자기 주도적 학습 능력 향상에 중점을 두어 평가한다.
- 4) 지필평가는 난이도, 변별도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하며 담당교사가 2인 이상인 경우 반드시 공동 출제한다.
- 5) 지필평가와 수행평가의 결과는 학생들에게 공개하고 이의가 있을 때는 재심하여 평가한다.
- 6) 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교의 학업성적관리규정에 따른다.
- 7) 평가는 단순하고 지엽적인 문제보다는 원리의 이해, 응용, 창의적인 사고와 실용적인 측면에 중점을 두고 실시한다.
- 8) 개념의 이해와 관련 지식은 단순한 습득 정도보다는 상황에서의 문제 해결 능력과 관계 지식을 체득하였는지에 중점을 두고 평가한다.
- 9) 과제나 연구 보고서법 등 수행평가는 사전에 평가 방법을 안내하여 학생들이 스스로 계획하여 실시하되, 일부 특정 내용이나 영역에 치우치지 않도록 한다.

6. 수행평가 과정 및 결과 기록 방법

- 1) 운영 시기 및 과정
 - 가) 수행 평가 학기 별 계획은 학년 초(3월 초)에 교과협의회를 통해 확정한다.
 - 나) 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월)에 모든 학생들에게 공지한다.
 - 다) 평가 시기는 가급적 지필 평가를 피하여 운영하며, 각 과목 별 수행 평가가 겹치지 않도록 학기 초에 학년별 수행평가 실시 시기를 협의한다.
 - 라) 수행평가 운영은 가급적 2차 고사 완료 전(성적 마감 시기 전)까지 종료한다.

- 마) 수행평가 결시자에게는 1회의 응시 기회를 다시 부여한다. 이때 평가의 공정성과 객관성 확보를 위하여 수행평가 처리 기준(결시자 포함)은 교과협의회를 통하여 협의하고, 학생의 이의신청을 거친 후 학업성적관리위원회의 심의를 거쳐 학교장의 결재를 득한 후 적용한다.
- 바) 수행평가 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙으로하되, 추가 평가가 어렵거나 장기결석으로 등의 사유로 인하여 특정 항목의 수행평가를 할 수없는 경우는 학교학업성적관리규정의 “수행평가 인정점 부여 기준”에 따른다.

2) 공정성·정확성·합리성·신뢰성 확보 방안

- 가) 수행평가는 최소한 평가 실시 1주전에 학생들에게 시기 및 방법 등에 대하여 충분히 공지한다.
- 나) 수행평가의 모든 과정은 투명하고 공정하며 정확하게 이루어지도록 한다.
- 다) 수행평가 결과 성적처리의 모든 과정은 학생 개인에게 공개하여 신뢰성을 높인다.
- 라) 동 과목이고 단위수가 같을 때는 수행평가 영역 및 내용을 동일하게 한다.

3) 수행 평가의 기록

- 가) 점수 평가뿐만 아니라 학생의 수행 상황과 성취를 서술하여 평가할 수 있도록 한다.
- 나) 평가에 있어 점수에 반영되지 않고 학생의 성취 상황과 변화 양상을 질적으로 기록하기 위한 수행평가도 인정할 수 있다.
- 다) 수행 평가 후 교사의 관찰 기록 외에 학생 자신의 자기 평가, 동료 평가의 내용을 바탕으로 하여 학생의 변화 과정을 꼼꼼히 기록할 수 있도록 한다.

7. 평가계획 사전 안내 방법(학생 및 학부모)

- 1) 확정된 수행평가 계획은 영역, 주제, 방법, 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월)에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

8. 학습지원대상 학생 지도 계획

- 가. 정기고사 및 수행평가 결과 등을 분석하여 성취도 40% 미만의 미도달에 대한 이수 프로그램을 진행한다.
- 나. 미도달 학생 지도 계획

미도달학생	학기 단위 성취도가 40% 미만에 해당되는 경우 선별
지도 계획	학습지원대상 학생의 성취도를 향상시킬 수 있는 방과후 특별 보충 프로그램 또는 원격 교육 프로그램 등을 통한 부진 학생 지도 및 피드백 실시

호텔식음료서비스실무교과 교육과정 성취기준 · 평가준거 성취기준 · 평가기준

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
내용 영역	내용영역요소			S	A	P
식음료 업장 관리	1 - 1. 시설·물거 사전점검·장 리·정돈하기	1. 영업 전 시설물 점 검	영업 시작 전에 업장을 정리·정 돈 하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 할 수 있다.	영업 시작 전에 업장을 정리·정돈하는 방법을 다른 사람에게 새로운 예를 들어 설명하면서 할 수 있다.	영업 시작 전에 업장을 정 리·정돈하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 할 수 있다.	영업 시작 전에 업장을 정리·정돈을 할 수 있 다.
		2. 업장 행 사 준비	영업장 이벤트 행사 및 프로모 션 행사 시 기 획서에 따라 장 식 및 인테리어 의 변 경을 요청할 수 있다.	영업장 이벤트 행사 및 프로모션 행사 시 기획 서에 따라 장식 및 인테 리어의 변경을 구체적으 로 요청할 수 있다.	영업장 이벤트 행사 및 프 로모션 행사 시 기획서에 따라 장식 및 인테리어의 변경을 요청할 수 있다.	영업장 이벤트 행사 및 프로모션 행사 시 기획 서에 따라 장식 및 인테 리어의 변경을 부분적 으로 요청할 수 있다.
		3. 업장 비 품 관리	영업장 배치도 에 따라 다양한 비품의 위치를 파악하여 정리 할 수 있다.	영업장 배치도에 따라 다양한 비품의 위치를 구체적으로 파악하여 정 리할 수 있다.	영업장 배치도에 따라 다 양한 비품의 위치를 파악 하여 정리할 수 있다.	영업장 배치도에 따라 다양한 비품의 위치를 부분적으로 파악하여 정리할 수 있다.
		4. 업장 청 결 관리	청결 상태 점검 표에 따라 메뉴 의 청결 상태를 점검하고 확인 할 수 있다.	청결 상태 점검표에 따 라 메뉴의 청결 상태를 구체적으로 점검하고 확 인할 수 있다.	청결 상태 점검표에 따라 메뉴의 청결 상태를 점검 하고 확인할 수 있다.	청결 상태 점검표에 따 라 메뉴의 청결 상태를 부분적으로 점검하고 확인할 수 있다.
호텔 레스 토랑 서비스	2 - 1. 테이 블 세팅 하기	1. 필요 기물의 준비	영업 시작 전에 기물 재고 목록 표(Inventory Sheet)에 따라 당일 영업에서 사용할 기물, 리 넨, 고객용 소모 품 등이 적정 수 량인지 구체적으 로 확인하고 준 비할 수 있다.	영업 시작 전에 기물 재 고 목록표(Inventory Sheet)에 따라 당일 영 업에서 사용할 기물, 리넨, 고객용 소모품 등이 적정 수량인지 확인하고 준비 할 수 있다.	영업 시작 전에 기물 재고 목록표(Inventory Sheet)에 따라 당일 영 업에서 사용할 기물, 리넨, 고객용 소모품 등이 적정 수량인지 확인하 고 준비할 수 있다.	영업 시작 전에 기물 재 고 목록표(Inventory Sheet)에 따라 당일 영 업에서 사용할 기물, 리 넨, 고객용 소모품 등이 적정 수량인지 부분적으 로 확인하고 준비할 수 있다.
		2. 예약·상황 에 따른 테이블세 팅과 조정	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장의 특성에 맞는 테이블 세 팅을 정확하게 할 수 있다	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장의 특성에 맞 는 테이블 세팅을 할 수 있다	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장의 특성에 맞 는 테이블 세팅을 할 수 있다	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장의 특성에 맞 는 테이블 세팅을 부분적 으로 할 수 있다
		3. 테이블 정리와 리세팅	고객의 식사 도중 접시가 비 었을 때 식음료 매뉴얼에 따라 기물 정리 여부	고객의 식사 도중 접시 가 비었을 때 식음료 매 뉴얼에 따라 기물 정리 여부를 문의하여 고객의 동의를 구한 후 사용이	고객의 식사 도중 접시가 비었을 때 식음료 매뉴얼 에 따라 기물 정리 여부를 문의하여 고객의 동의를 구한 후 사용이 완료된 기	고객의 식사 도중 접 시가 비었을 때 식음료 매뉴얼에 따라 기물 정 리 여부를 문의하여 고 객의 동의를 구한 후

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
내용 영역	내용영역요소			S	A	P
			를 문의하여 고객의 동의를 구한 후 사용이 완료된 기물 등을 정확하게 정리할 수 있다.	완료된 기물 등을 정리할 수 있다.	물 등을 정리할 수 있다.	사용이 완료된 기물 등을 부분적으로 정리할 수 있다.
	2 - 2 . 고객 예약 응대하기	1. 고객 예약 응대	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 전화, 인터넷 영업 중 현장에서 방문 고객의 예약을 정확하게 받아서 예약 장부에 기재할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 전화, 인터넷, 영업 중 현장에서 방문 고객의 예약을 받아서 예약 장부에 기재할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 전화, 인터넷, 영업 중 현장에서 방문 고객의 예약을 받아서 예약 장부에 기재할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 전화, 인터넷, 영업 중 현장에서 방문 고객의 예약을 부분적으로 받아서 예약 장부에 기재할 수 있다.
		2. 고객 예약 확인	예약 고객의 방문 예정일 이전에 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 예약 고객에게 전화하여 예약 변동 사항이 없는지 여부를 정확하게 재확인할 수 있다.	예약 고객의 방문 예정일 이전에 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 예약 고객에게 전화하여 예약 변동 사항이 없는지 여부를 재확인할 수 있다.	예약 고객의 방문 예정일 이전에 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 예약 고객에게 전화하여 예약 변동 사항이 없는지 여부를 재확인할 수 있다.	예약 고객의 방문 예정일 이전에 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 예약 고객에게 전화하여 예약 변동 사항이 없는지 여부를 부분적으로 재확인할 수 있다.
	2 - 3 . 고객 영접 환송하기	1. 고객 영접	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장 입구에서 방문하는 고객에게 따뜻한 인사로 환영의 뜻을 표현할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장 입구에서 방문하는 고객에게 따뜻한 인사로 환영의 뜻을 표현할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장 입구에서 방문하는 고객에게 따뜻한 인사로 환영의 뜻을 표현할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 영업장 입구에서 방문하는 고객에게 따뜻한 인사로 환영의 뜻을 부분적으로 표현할 수 있다.
		2. 고객 환송	고객 환송 시 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 불편 사항 및 만족 여부를 정확하게 확인할 수 있다.	고객 환송 시 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 불편 사항 및 만족 여부를 확인할 수 있다.	고객 환송 시 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 불편 사항 및 만족 여부를 확인할 수 있다.	고객 환송 시 식음료 서비스 매뉴얼에 따라 불편 사항 및 만족 여부를 부분적으로 확인할 수 있다.
	2 - 4 . 메뉴 주문 받기	1. 메뉴 추천	식음료에 대한 전문적인 지식을 기반으로 고객에게 음식과 어울리는 음료를 추천할 수 있다	식음료에 대한 전문적인 지식을 기반으로 고객에게 음식과 어울리는 음료를 추천할 수 있다	식음료에 대한 전문적인 지식을 기반으로 고객에게 음식과 어울리는 음료를 추천할 수 있다	식음료에 대한 전문적인 지식을 기반으로 고객에게 음식과 어울리는 음료를 부분적으로 추천할 수 있다
		2. 메뉴	식음료 서비스 매뉴얼에	식음료 서비스 매뉴얼에	식음료 서비스 매뉴얼에	식음료 서비스 매뉴얼에

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
내용 영역	내용영역요소			S	A	P
		주문 사항 확인	매뉴얼에 따라 고객의 주문 사항을 반복해서 확인하고 주문서에 약어로 기록할 수 있다.	따라 고객의 주문 사항을 반복해서 확인하고 주문서에 약어로 정확하게 기록할 수 있다.	따라 고객의 주문 사항을 반복해서 확인하고 주문서에 약어로 기록할 수 있다.	에 따라 고객의 주문 사항을 반복해서 확인하고 주문서에 약어로 부분적으로 기록할 수 있다.
		3. 조리 요청	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 주문 받은 메뉴를 주방에 요청할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 주문 받은 메뉴를 주방에 정확하게 요청할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 주문 받은 메뉴를 주방에 요청할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 주문 받은 메뉴를 주방에 부분적으로 요청할 수 있다.
3.호 텔 음 서비스	3 - 1 . 음 료 준비하 기	1. 음료 준비	업장의 음료 재고 목록표에 따라 적정 재고량(Par Stock)을 파악하고, 필요한 음료의 수량을 확인할 수 있다.	업장의 음료 재고 목록표에 따라 적정 재고량(Par Stock)을 파악하고, 필요한 음료의 수량을 정확히 확인할 수 있다.	업장의 음료 재고 목록표에 따라 적정 재고량(Par Stock)을 파악하고, 필요한 음료의 수량을 확인할 수 있다.	업장의 음료 재고 목록표에 따라 적정 재고량(Par Stock)을 파악하고, 필요한 음료의 수량을 부분적으로 확인할 수 있다.
	3 - 2 . 음 료 기 물 준비하 기	1. 음료 기물의 상태 점검 및 준비	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 당일 영업에서 사용할 음료 서비스용 글라스, 컵 등과 음료 제조에 필요한 기물 등의 청결 상태와 파손 여부를 확인할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 당일 영업에서 사용할 음료 서비스용 글라스, 컵 등과 음료 제조에 필요한 기물 등의 청결 상태와 파손 여부를 정확하게 확인할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 당일 영업에서 사용할 음료 서비스용 글라스, 컵 등과 음료 제조에 필요한 기물 등의 청결 상태와 파손 여부를 확인할 수 있다.	식음료 서비스 매뉴얼에 따라 당일 영업에서 사용할 음료 서비스용 글라스, 컵 등과 음료 제조에 필요한 기물 등의 청결 상태와 파손 여부를 부분적으로 확인할 수 있다.
	3 - 3 . 음 료 부재료 준비하 기	1. 음료 제조에 필요한 부재료의 준비	표준 레시피에 따라 음료 제조에 필요한 부재료의 종류와 수량을 파악하고 준비할 수 있다.	표준 레시피에 따라 음료 제조에 필요한 부재료의 종류와 수량을 파악하고 정확하게 준비할 수 있다.	표준 레시피에 따라 음료 제조에 필요한 부재료의 종류와 수량을 파악하고 준비할 수 있다.	표준 레시피에 따라 음료 제조에 필요한 부재료의 종류와 수량을 파악하고 부분적으로 준비할 수 있다.
		2 부재료의 유통기한 확인	유통기한 표기법에 따라 덜어 쓰는 부재료를 적절한 용기에 보관하고 유통기한을 표시할 수 있다.	유통기한 표기법에 따라 덜어 쓰는 부재료를 적절한 용기에 보관하고 유통기한을 정확하게 표시할 수 있다.	유통기한 표기법에 따라 덜어 쓰는 부재료를 적절한 용기에 보관하고 유통기한을 표시할 수 있다.	유통기한 표기법에 따라 덜어 쓰는 부재료를 적절한 용기에 보관하고 유통기한을 부분적으로 표시할 수 있다.
	3 - 4 . 음 료 제 조 및 각 테 일 조 주	1. 음료 제조 및 각테일 조주	고객의 주문 품목을 확인하고 표준 레시피에 따라 음료 제조용 기물을 사용하여 음료 및 각테일을 조주할 수 있다.	고객의 주문 품목을 확인하고 표준 레시피에 따라 음료 제조용 기물을 사용하여 음료 및 각테일을 정확하게 조주할 수 있다.	고객의 주문 품목을 확인하고 표준 레시피에 따라 음료 제조용 기물을 사용하여 음료 및 각테일을 조주할 수 있다.	고객의 주문 품목을 확인하고 표준 레시피에 따라 음료 제조용 기물을 사용하여 음료 및 각테일을 부분적으로 조주할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
내용 영역	내용영역요소			S	A	P
			칵테일을 조주할 수 있다.			
		2. 커피 추출	커피 머신의 사용법에 따라 고객 주문에 맞춰 커피를 추출할 수 있다.	커피 머신의 사용법에 따라 고객 주문에 맞춰 커피를 추출할 수 있다.	커피 머신의 사용법에 따라 고객 주문에 맞춰 커피를 부분적으로 추출할 수 있다.	커피 머신의 사용법에 따라 고객 주문에 맞춰 커피를 부분적으로 추출할 수 있다.
		3. 고객 기호 파악	고객의 음료 선호도와 취향에 대해 적절한 질문을 하고 이에 맞는 음료를 제조하여 제공할 수 있다.	고객의 음료 선호도와 취향에 대해 적절한 질문을 하고 이에 맞는 음료를 제조하여 제공할 수 있다.	고객의 음료 선호도와 취향에 대해 적절한 질문을 하고 이에 맞는 음료를 제조하여 부분적으로 제공할 수 있다.	고객의 음료 선호도와 취향에 대해 적절한 질문을 하고 이에 맞는 음료를 제조하여 부분적으로 제공할 수 있다.
	3 - 5 . 음료 제공하기	1. 음료 서비스	고객에게 최상의 상태로 서비스하기 위해 음료의 특성에 따라 적절한 온도에 맞는 상태를 유지하여 신속하게 음료를 제공할 수 있다.	고객에게 최상의 상태로 서비스하기 위해 음료의 특성에 따라 적절한 온도에 맞는 상태를 유지하여 신속하게 음료를 제공할 수 있다.	고객에게 최상의 상태로 서비스하기 위해 음료의 특성에 따라 적절한 온도에 맞는 상태를 유지하여 부분적으로 음료를 제공할 수 있다.	고객에게 최상의 상태로 서비스하기 위해 음료의 특성에 따라 적절한 온도에 맞는 상태를 유지하여 부분적으로 음료를 제공할 수 있다.
		2. 와인 서비스	와인 서비스 시 와인에 대한 지식을 기반으로 하여 서빙 하는 와인에 대한 정보를 제공할 수 있다.	와인 서비스 시 와인에 대한 지식을 기반으로 하여 서빙 하는 와인에 대한 정보를 제공할 수 있다.	와인 서비스 시 와인에 대한 지식을 기반으로 하여 서빙 하는 와인에 대한 정보를 부분적으로 제공할 수 있다.	와인 서비스 시 와인에 대한 지식을 기반으로 하여 서빙 하는 와인에 대한 정보를 부분적으로 제공할 수 있다.
		3. 고객 요청에 따른 음료 서비스	음료 서빙 후 제공된 음료의 만족 여부를 고객에게 문의하고, 고객의 요구에 따른 추가 조치를 수행할 수 있다.	음료 서빙 후 제공된 음료의 만족 여부를 고객에게 문의하고, 고객의 요구에 따른 추가 조치를 수행할 수 있다.	음료 서빙 후 제공된 음료의 만족 여부를 고객에게 문의하고, 고객의 요구에 따른 추가 조치를 부분적으로 수행할 수 있다.	음료 서빙 후 제공된 음료의 만족 여부를 고객에게 문의하고, 고객의 요구에 따른 추가 조치를 부분적으로 수행할 수 있다.
	3 - 6 . 음료 재고 관리하기	1. 음료 재고 확인 및 목록표 작성	당일 영업 마감 후 판매한 음료의 수량을 파악하여 그 결과를 영업 보고서에 기록할 수 있다.	당일 영업 마감 후 판매한 음료의 수량을 파악하여 그 결과를 영업 보고서에 기록할 수 있다.	당일 영업 마감 후 판매한 음료의 수량을 파악하여 그 결과를 영업 보고서에 부분적으로 기록할 수 있다.	당일 영업 마감 후 판매한 음료의 수량을 파악하여 그 결과를 영업 보고서에 부분적으로 기록할 수 있다.
		2. 음료 구매 요청	음료 재고 목록표의 분석을 통해 적정 수량의 음료 재고를 유지할 수 있다.	음료 재고 목록표의 분석을 통해 적정 수량의 음료 재고를 유지할 수 있다.	음료 재고 목록표의 분석을 통해 적정 수량의 음료 재고를 부분적으로 유지할 수 있다.	음료 재고 목록표의 분석을 통해 적정 수량의 음료 재고를 부분적으로 유지할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
내용 영역	내용영역요소			S	A	P
4.달리 습 관 리	4-1. 상품 진열 및 판매 하기	1. 상품의 배치도 설계	상품 진열 시 공간 배치에 대 한 지식을 기반 으로 상품의 배 치도를 설계할 수 있다.	상품 진열 시 공간 배치 에 대한 지식을 기반으 로 상품의 배치도를 정 확하게 설계할 수 있다.	상품 진열 시 공간 배치 에 대한 지식을 기반으로 상 품의 배치도를 설계할 수 있다.	상품 진열 시 공간 배 치에 대한 지식을 기반 으로 상품의 배치도를 부분적으로 설계할 수 있다.
		2 상품 진열과 관리	상품 진열 시 재고 목록표에 따라 상품의 수 량을 확인하고, 파손되거나 분 실된 상품이 없 는지 여부를 확 인할 수 있다.	상품 진열 시 재고 목 표에 따라 상품의 수 량을 확인하고, 파손되 거나 분실된 상품이 없 는지 여부를 구체적으 로 확인할 수 있다.	상품 진열 시 재고 목록 표에 따라 상품의 수량을 확인하고, 파손되거나 분 실된 상품이 없는지 여부 를 확인할 수 있다.	상품 진열 시 재고 목 표에 따라 상품의 수 량을 확인하고, 파손되 거나 분실된 상품이 없 는지 여부를 부분적으 로 확인할 수 있다.
		3. 상품의 추천 및 판매	상품 지식을 기 반으로 고객의 선호도와 취향 을 고려하여 상 품을 추천할 수 있다.	상품 지식을 기반으로 고객의 선호도와 취향 을 고려하여 상품을구 체적으로 추천할 수 있 다.	상품 지식을 기반으로 고 객의 선호도와 취향을 고 려하여 상품을 추천할 수 있다.	상품 지식을 기반으로 고객의 선호도와 취향 을 고려하여 상품을 부 분적으로 추천할 수 있 다.