

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	라떼아트실습	학점	3	교·강사명	이상희 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실	커피실습실 종합실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>라떼(Latte)란 이탈리아어로 우유를 뜻한다. 그러므로 라떼아트란 커피에 우유를 사용하여 만드는 예술자가 품 이라고 할 수 있다. 벨벳과 같은 진한 에스프레소의 크레마와 고운 우유 거품이 결합되면서 흑백 무늬의 조화가 형성되는 라떼아트는 소비자의 미각뿐만 아니라 촉각, 시각에도 즐거움을 주며 바리스타 기술의 중요한 부분으로 커피의 가치를 높여주는 기술이 될 것이다. 따라서 본 교과는 커피산업의 중추적 역할을 할 수 있는 라떼아트 전문가 양성을 목적으로 다음과 같은 학습 목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 라떼아트의 정의와 라떼아트의 요소를 설명하고, 라떼아트의 기초기술과 에칭의 기본 준비물을 설명할 수 있다.</p> <p>둘째, 라떼아트의 5가지 단계와 소스 에칭의 4가지 방식을 이해하고 만들 수 있다.</p> <p>셋째, 폼 에칭과 컨버스 에칭, 크로키 에칭을 이해하고 만들 수 있다.</p> <p>넷째, 기초 푸어링과 하트 스타일, 로제타를 이해하고 만들 수 있다.</p> <p>다섯째, 웨이브 & 토네이도, 하트 & 로제타 콤비네이션을 이해하고 만들 수 있다.</p> <p>여섯째, 로테이션과 드래그를 이해하고 만들 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 라떼아트 베이직 / 정연호 / 교문사 / 2015							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실가·실험) 내용							
주별	강의(실습·실가·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 라떼아트의 이해 ●강의목표: 라떼아트의 정의와 라떼아트의 요소를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 머신 및 그라인더의 이해 - 에스프레소 추출의 기초 - 우유 스티밍의 기초 및 기본 스티밍 - 스팀피치의 종류 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 ● 주교재 p 14-25 ● PPT 유인물 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 라떼아트의 기초기술 ●강의목표: 라떼아트의 기초기술과 에칭의 기본 준비물을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 커피잔의 파지법 - 스팀피치의 파지법 - 바리스타의 기본 자세 - 크레마 안정화 및 잔 기울이기 - 핸들링 연습 - 푸어링(유숙)의 강약 조절 - 에칭의 기본 준비물 이해 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 26-37 ● PPT 유인물 	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 라떼아트의 단계 ●강의목표: 라떼아트의 5가지 단계를 이해하고 만들 수 있 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 40-45 ● 라떼아트 단계 동영상 시청 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 중앙 모으기 - 소스 에칭 - 기구 에칭 - 푸어링 - 프리 푸어링 	<ul style="list-style-type: none"> ● PPT 유인물
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 소스 에칭 ● 강의목표: 소스 에칭의 4가지 방식을 이해하고 만들 수 있다. ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 하트-다운 - 스타-아웃 앤 인 - 클로버-인 - 핀힐-스핀 - 파우더 에칭 기구 - 파도, 실크로드, 피에로, 르네상스, 커피... 그 한잔의 의미 <ul style="list-style-type: none"> - 빼빼로, 금연, 슈퍼맨, 열대어 시리즈, 팔레트 - 에칭 기구의 정리와 보관 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 48-80 ● 소스 에칭 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 폼 에칭 ● 강의목표: 폼 에칭을 이해하고 만들 수 있다. ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 해바라기, 데칼코마니, 고양이 커플, 송아지 - 커피... 내 인상의 발자취, 아들 밥 잘 챙겨 먹고 다녀 - 애플 로고, 한자 쓰기(), 사자, 하트풍선을 든 곰돌이 - 뿌까, 개구리, 꽃게 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 82-121 ● 폼 에칭 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 컨버스 에칭 ● 강의목표: 컨버스 에칭을 이해하고 만들 수 있다. ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 나비, 눈 꽃, 로스터, 화분 - 눈사람, 난(蘭), 죽(竹), 지붕 아래 커피 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 124-148 ● 컨버스 에칭 동영상 시청 ● PPT 유인물 ● 수시평가(5점 / 5문항)
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 크로키 에칭 ● 강의목표: 크로키 에칭을 이해하고 만들 수 있다. ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 고양이, 병아리, 곰돌이, 돼지, 뽀로로 - 마시마로, 판다, 사랑 그리고 이별, 춤추는 호랑나비 - 사랑은... 음악을 타고, 산타클로스, 연인 - 흰둥이, 커피 한 잔 어때요?, 하트 배개를 든 토끼 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 150-196 ● 크로키 에칭 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 기초 푸어링과 하트 스타일 ● 강의목표: 기초 푸어링과 하트 스타일을 이해하고 만들 수 있다. ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 하트, 더블하트, 사과, 토끼 - 하트 스타일1, 하트 스타일2, 하트 스타일 3 - 하트 인 하트1, 하트 인 하트2, 하트 인 하트3 - 사랑 ing, 청새치 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 198-238 ● 푸어링 동영상 시청 ● 하트 동영상 시청 ● PPT 유인물
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 로제타 ● 강의목표: 로제타를 이해하고 만들 수 있다. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 240-253 ● 로제타 동영상 시청

	<p>강의세부내용: - 로제타 기초 - 로제타 스타일1, 로제타 스타일2, 로제타 스타일3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● PPT 유인물 ● 과제물(우유의 종류 및 효능에 대하여 조사하여 발표 및 제출하기 / 10점) 					
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 웨이브 & 토네이도 ●강의목표: 웨이브 & 토네이도를 이해하고 만들 수 있다. ●강의세부내용: - 웨이브 하트, 토네이도 하트 - 웨이브 로제타, 웨이브 하트 인 하트 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 256-269 ● 웨이브 & 토네이도 동영상 시청 ● PPT 유인물 					
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 하트 & 로제타 콤비네이션 ●강의목표: 하트 & 로제타 콤비네이션을 이해하고 만들 수 있다. ●강의세부내용: - 불타는 하트, 알타리 무, 더블 알타리 무 - 문어, 하트 인 로제타, 웨이브 월계수 - 낙엽, 월계관, 백조 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 272-299 ● 하트 & 로제타 콤비네이션 동영상 시청 ● PPT 유인물 					
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 로테이션 ●강의목표: 로테이션을 이해하고 만들 수 있다. ●강의세부내용: - 로테이션 하트+하트 - 로테이션 로제타+하트 - 로제타 플라워 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 302-312 ● 로테이션 동영상 시청 ● PPT 유인물 					
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 드래그 ●강의목표: 드래그를 이해하고 만들 수 있다. ●강의세부내용: -선녀, 용, 카오스 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 314-323 ● 드래그 동영상 시청 ● PPT 유인물 					
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %		15 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
<p>-강의 : 에스프레소 머신과 그라인더, 우유 스티밍의 기초와 커피잔 및 스팀 피처의 파지법, 라떼아트 5가지 단계, 소스 에칭의 4가지 방식, 폼 에칭, 컨버스 에칭, 크로키 에칭, 기초 푸어링과 하트 스타일, 로제타, 웨이브 & 토네이도, 하트 & 로제타 콤비네이션, 로테이션, 드래그에 대한 강의를 통하여 이론적 체계를 확립하고 꾸준한 실습을 통하여 라떼아트를 만들 수 있다.</p> <p>-토론 : 학습자의 질의에 대한 응답과 더불어 주차별 PPT 내용과 동영상을 중심으로 개인별 토론을 진행하여 학습효과를 배가시키고자 한다. 특히, 학습한 내용을 토대로 자유로운 질문과 대화를 통해 교수자와 학습자 또는 학습자와 학습자 간의 상호작용을 촉진할 수 있는 개방형 토론 수업의 의사표현 능력을 향상시킨다.</p> <p>- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.</p> <p>- 동영상 시청 : 라떼아트의 단계와 소스 에칭, 폼 에칭, 컨버스 에칭, 크로키 에칭, 푸어링, 하트, 로제타, 웨이브 & 토네이도, 하트 & 로제타 콤비네이션, 로테이션, 드래그의 제조 과정을 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.</p> <p>- 실습 : 에스프레소 머신과 그라인더를 이용하여 에스프레소를 추출하여 학습 효과를 높인다. 커피잔과 스팀 피처의 파지법을 익히고 크레마 안정화와 핸드링 연습을 통하여 학습 효과를</p>							

높힌다.

소스 예칭, 폼 예칭, 컨버스 예칭, 크로키 예칭, 푸어링, 하트, 로제타, 웨이브 & 토네이도, 하트 & 로제타 콤비네이션, 로테이션, 드래그에 대한 실습을 통하여 학습 효과를 높힌다.

7. 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차

- 과제평가(수시평가 및 레포트) 기간 : 6주차, 10주차

- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

9. 강의유형

이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(),

이론 및 실험/실습 병행(O), 이론 및 실기 병행()