

<표 IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	에스프레소 추출실습	학점	3	교·강사명	이상희 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실	커피실습실 종합실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>커피문화의 빠른 변화로 트렌트에 맞는 체계적이고 전문적인 교육과 지식이 필요하며, 시대 흐름을 바르게 판단하는 전문인 양성이 시급한 과제가 되고 있기 때문에, 본 과목은 커피의 역사, 품종, 커피나무의 재배, 수확과 가공 분류, 커피 로스팅, 블렌딩, 냉각과 포장 등의 제조방법, 커피 성분과 대한 전반적인 이론을 습득한다. 뿐만 아니라, 에스프레소 추출, 다양한 커피 추출방법, 핸드드립, 그라인더 조절, 에스프레소 이화학적 특성, 탬핑방법 및 바른 자세, 에스프레소 맛 이해 방법, 에스프레소 머신 청소 방법, 로스팅의 이해, 브루잉 추출 원리, 향미표현 방법과 커피, 테스트 등 다양한 실습을 실시하는 것을 수업목표로 한다. 좋은 커피 원두를 선택하는 방법과 디카페인 커피에 대하여 학습하며, 커피 문화에 대한 이해를 높이고 커피에 대한 전반적인 지식 및 실무능력을 키우는 것도 본 수업이 추구하는 바이다. 따라서 본 교과는 커피산업의 중추적 역할을 할 수 있는 에스프레소 전문가 양성을 목적으로 다음과 같은 학습 목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 커피의 어원과 역사 커피의 전파 및 커피나무의 재배와 커피콩, 커피의 품종에 대하여 설명할 수 있다.</p> <p>둘째, 에스프레소 커피 추출과 기본 준비물, 다양한 커피추출방법을 설명하고 에스프레소 머신의 압력계, 보일러, 포트필터의 종류, 에스프레소 머신 청소방법, 술의 사용법에 대하여 설명할 수 있다.</p> <p>셋째, 탬퍼 잡는 방법과 자세, 도징, 탬핑 기술, 태핑, 레벨링, 바리스타의 역할 및 그라인더 부분별 명칭 및 분쇄하는 목적에 대하여 설명할 수 있다.</p> <p>넷째, 에스프레소 기본 메뉴와 우유 스티밍과 라떼아트를 설명할 수 있다.</p> <p>다섯째, 원두 종류별 로스팅 방법, 로스팅 과정 중 나타나는 변화 및 커피 순서, 커피 향미에 관한 용어, 커피 랩에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>여섯째, 다양한 커피기구와 추출방법, 드리퍼 종류에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>일곱째, 세계의 커피산업의 현황과 전망 및 창업전략과 바리스타 교육 훈련 프로그램을 외국의 교육과 비교하여 설명할 수 있다.</p> <p>여덟째, 인스턴트 커피와 탈카페인 및 커피의 건강과 과학을 설명할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 퍼펙트에스프레소 / 문준용 / (주)아이비라인 / 2013							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 커피학 개론 ●강의목표: 커피의 어원과 역사 커피가 어떻게 우리나라에 전파되어 들어왔는지 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -커피의 어원, 의미, 역사, 전파 -우리나라 커피의 역사 					<p align="center">강의계획서 배부</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 8-21 ● PPT 유인물 	

2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 커피의 품종 ●강의목표: 커피나무의 재배와 커피콩, 커피의 품종에 대하여 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -커피나무 재배지역, 재배조건, 커피콩의 구조 -아라비카, 카네포라, 리베리카 -커피 품종별 에스프레소 실습 	<p>주교재 p 34-69</p> <ul style="list-style-type: none"> ● PPT 유인물
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 커피 추출법 ●강의목표: 에스프레소 커피 추출과 기본 준비물, 다양한 커피추출방법을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -에스프레소 추출시 바른자세 -에스프레소 머신 사용법 -그라인더 조절 및 사용법 -데미타세 잔의 사용법 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 24-31 ● 에스프레소 추출 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 에스프레소 머신 ●강의목표: 에스프레소 머신의 압력계, 보일러, 포트필터의 종류, 에스프레소 머신 청소방법, 술의 사용법에 대하여 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 머신 역류청소 방법 및 약품 청소방법 - 에스프레소 머신 추출버튼 사용법 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 120-134 ● p 270-275 ● 에스프레소 머신 청소 방법 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 탬핑방법 ●강의목표: 탬퍼를 잡는 방법과 탬핑할 때 바른자세, 도징과 탬핑하는 기술, 태핑, 레벨링과 바리스타의 역할에 대하여 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -탬핑의 수직 맞추기 -탬퍼의 사용법 -도징하는 기술 -태핑, 레벨링, 탬핑하는 기술 - 바리스타의 역할 	<ul style="list-style-type: none"> ● 교재 p 135-143 ● PPT 유인물
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 그라인더 조절 ●강의목표: 그라인더 부분별 명칭 및 분쇄하는 목적에 대하여 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -원두 상태에 따른 그라인더 조절능력 기르기 -갓 볶은 원두와 오래된 원두의 추출 이해 -그라인더 칼날 및 그라인더 종류 -메뉴컨셉에 따른 그라인더 조절 실습 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 108-117 ● 그라인더 칼날 청소방법 동영상 시청 ● PPT 유인물 ● 수시평가(5점 / 5문항)
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 에스프레소 기본메뉴 ●강의목표: 에스프레소를 바탕으로 한 기본메뉴에 대해 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -에스프레소 추출 후 표현 실습 -리스트레또, 도피오, 룡고 추출 실습 -아이스에스프레소, 아메리카노, 카페 라떼, -카푸치노, 카페모카, 아이스카푸치노 	<ul style="list-style-type: none"> ● 교재 p 143-147 ● 에스프레소 메뉴 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 8 주	중간고사	●
제 9 주	●강의주제: 우유 스티밍의 이해	● 주교재 p 168-178

	<p>강의목표: 우유 스티밍과 라떼아트를 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -좋은 거품우유를 만드는 우유의 조건 -거품우유와 라떼 아트를 만드는 요령 -에스프레소 음료의 품질 요소 -크레마에 대한 발표 및 토론</p>	<p>PPT 유인물</p> <p>● 과제물(커피 크레마에 대하여 조사하여 제출하기 / 10점)</p>
제10 주	<p>●강의주제: 에스프레소 커피의 로스팅 기술</p> <p>●강의목표: 원두 종류별 로스팅 방법, 로스팅 과정 중 나타나는 변화에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -결점두 선별 -그린빈 종류 -로스팅 그래프 이해 -약, 중, 강배전 로스팅 -수망 로스팅</p>	<p>● 주교재 p 72-105</p> <p>● 로스팅 방법 동영상 시청</p> <p>● PPT 유인물</p>
제11 주	<p>●강의주제: 커피 및 향미평가 방법</p> <p>●강의목표: 커피 순서, 커피 향미에 관한 용어, 커피 랩에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -에스프레소 커피 -약배전, 중배전, 강배전 에스프레소 커피 -커피 순서 및 방법</p>	<p>● 주교재 p 182-218</p> <p>● SCAA 커피지</p> <p>● COE 커피지</p> <p>● PPT 유인물</p>
제12 주	<p>●강의주제: 에스프레소 커피와 드립 커피 추출의 원리와 방법</p> <p>●강의목표: 다양한 커피기구와 추출방법, 드리퍼 종류에 대해 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -핸드드립 자세 -물줄기 안정화 연습 -모카포트, 클레버, 이브릭, 사이폰 실습</p>	<p>● 주교재 p 150-165</p> <p>● PPT 유인물</p>
제13 주	<p>●강의주제: 세계의 커피산업의 현황과 창업전략</p> <p>●강의목표: 세계의 커피산업의 현황과 전망 및 창업전략을 설명할 수 있다.</p> <p>바리스타 교육 훈련 프로그램을 외국의 교육과 비교하여 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -세계 커피산업의 현황 및 변화 -스페셜티 커피 시장 -한국의 커피 시장 -창업 사업계획서 -바리스타 교육 훈련 프로그램</p>	<p>● 주교재 p 220-267</p> <p>● PPT 유인물</p>
제14 주	<p>●강의주제: 인스턴트 커피와 탈카페인</p> <p>●강의목표: 인스턴트 커피와 탈카페인에 대한 정의를 설명할 수 있다.</p> <p>커피의 건강과 과학을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -인스턴트 커피 -탈카페인 커피 -커피와 건강 -커피 향기와 맛의 과학</p>	<p>● 주교재 p 278-289</p> <p>● PPT 유인물</p>
제15 주	기 말 고 사	

5. 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
<p>-강의 : 에스프레소 추출, 다양한 커피 추출방법, 핸드드립, 그라인더 조절 능력, 에스프레소 이화학적 특성, 관능적인 특성, 탬핑방법 및 바른 자세, 태핑 및 레벨링, 에스프레소 맛 이해 방법, 에스프레소 머신 청소 방법, 에스프레소 기본메뉴, 향미표현 방법, 테스트, 테이스팅 등 꾸준한 실습을 통하여 완벽한 에스프레소를 만들 수 있다.</p> <p>-토론 : 학습자의 질의에 대한 응답과 더불어 주차별 PPT 내용과 동영상 중심을 중심으로 개인별 토론을 진행하여 학습효과를 배가시키고자 한다.</p> <p>- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.</p> <p>- 동영상 시청 : 에스프레소 추출하는 바른 자세, 탬퍼 잡는 방법, 그라인더 사용방법, 그라인더 조절 방법, 에스프레소 머신 사용하는 방법 등을 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.</p> <p>- 실습 : 에스프레소 머신 사용하는 법과 그라인더 조절 방법, 탬핑하는 방법, 잔 사용법 등을 이해하고, 완벽한 에스프레소 추출을 위해 연습을 통하여 학습 효과를 높인다.</p>							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<p>- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차</p> <p>- 과제평가(수시평가 및 레포트) 기간 : 6주차, 9주차</p> <p>- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)</p> <p>- 2018년 8월 학위예정자 수강가능</p>							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
9. 강의유형							
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(O),							
이론 및 실험/실습 병행(O), 이론 및 실기 병행()							