

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	카페메뉴	학점	3	교·강사명	이상희 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실	커피실습실 종합실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>커피산업이 발전함에 따라 다양한 형태의 카페들이 생기게 되었고, 각 카페마다 독특하고 개성있는 메뉴들이 개발되기 시작했다. 이러한 트렌드에 따라 본 수업은 커피에 대한 이론정립과 함께 카페메뉴 교육을 통해 우수한 인력 양성을 위해 다음과 같은 학습목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 커피에 대해 이해하고, 커피의 역사, 식물학, 재배 및 가공 에스프레소 추출, 우유 스티밍 등을 설명할 수 있다.</p> <p>둘째, 벨벳밀크 생성 원리를 알고, 벨벳 밀크를 제조하며, 이를 이용하여 따르기를 실행할 수 있다.</p> <p>셋째, 카페라떼와 카푸치노 메뉴의 차이를 이해하고, 기초 라떼아트 에칭기법을 이용하여 작품을 제조할 수 있다.</p> <p>넷째, 커피메뉴, 논 커피 메뉴, 프라페 메뉴, 슬러시 메뉴, 주스, 에이드메뉴, 알코올 메뉴, 아이스크림 메뉴, 빙수 메뉴, 차 메뉴를 이해하고 만들 수 있다.</p> <p>다섯째, 메뉴 구성을 위한 맛, 종류, 가격, 디자인을 설명할 수 있다.</p> <p>여섯째, 다양한 컨셉의 카페들을 익히고 설명할 수 있다.</p> <p>일곱째, 창작 메뉴를 개발하여 시연하고 메뉴에 대한 프레젠테이션을 할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 당신의 카페를 빛낼 맛있는 커피 레시피 / 한국커피산업진흥연구원 / 아이비라인 / 2015							
부 교 재 : 한권에 다 있다 커피의 모든 것 / 김일호 외 / 백산출판사 / 2016							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·시험) 내용							
주별	강의(실습·실기·시험) 내용					및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 커피학개론 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 커피에 대해 이해하고, 커피의 역사, 식물학, 재배 및 가공 에스프레소 추출, 우유 스티밍 등을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 커피 및 바리스타의 정의 - 커피나무에서 한 잔의 커피까지 - 에스프레소 머신 및 그라인더의 이해 - 에스프레소 추출의 기초 - 우유 스티밍의 생성원리 및 기본 스티밍 - 스티밍피처의 종류 - 커피잔의 종류 및 용도 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 ● 주교재 18-30 ● 부교재 12-43 140-166 ● PPT 유인물 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 우유거품 내기의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 벨벳밀크 생성 원리를 알고, 벨벳 밀크를 제조하며 이를 이용하여 따르기를 실행할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 크레마와 우유거품의 관계 - 스티밍 각도, 공기주입 및 회전 - 우유 온도에 따른 거품생성 원리 및 스티밍 온도체크 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 31-35 ● 부교재 167-170 ● 우유 스티밍 동영상 시청 ● PPT 유인물 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 따른 바로 붓기의 이해 - 바리스타의 기본자세 	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 라떼아트의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 카페라떼와 카푸치노 메뉴의 차이를 이해하고 기초 라떼아트 에칭기법을 이용하여 작품을 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 라떼아트 테크닉의 이해 - 카페라떼와 카푸치노 거품의 차이점 이해 - 하트 - 나뭇잎 - 캐릭터 아트 	<ul style="list-style-type: none"> 부교재 p 171-177 ● 라떼아트 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 커피 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소를 이용하여 다양한 커피메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 아메리카노, 카페소다, 카페라떼, 둘둘둘 - 핫바나나라떼, 큐브라떼, 썸머라떼, 카푸치노 - 브레베, 에스프레소마끼아또, 캐러멜마끼아또 - 에스프레소 콘판나, 에스프레소샤케라또, 카페비엔나 - 카푸치노로마노, 카페오렌지몬스터, 오렌지비앙코, - 카페모카, 화이트카페모카 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 38-75 ● 커피메뉴 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 논 커피 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 초콜릿과 과일을 이용하여 다양한 논 커피메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 리얼초콜릿, 그린티라떼 - 고구마라떼, 스트로베리라떼 - 키위라떼, 망고라떼 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 80-89 ● 논 커피메뉴 동영상 시청 ● PPT 유인물
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 프라페 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 프라페 재료를 이용하여 다양한 프라페 메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 모카프라페, 캐러멜프라페, 트리플초코프라페 - 바닐라프라페, 쿠앤크프라페, 그린티프라페 - 파스타치오프라페, 아몬드프라페, 요거트프라페 - 코코넛요거트프라페, 그린애플요거트프라페 - 유자요거트프라페, 망고요거트프라페, 키위요거트프라페 - 딸기요거트프라페, 블루베리요거트프라페 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 92-119 ● 프라페 동영상 시청 ● PPT 유인물 ● 수시평가(5점/5문항)
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 슬러시 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 슬러시 재료를 이용하여 다양한 슬러시 메뉴를 제조할 수 있다. - 카페 사이드 메뉴를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 오렌지슬러시 - 자몽슬러시 - 유자슬러시 - 베리베리굿 - 사이드메뉴 구성 시 고려해야 할 점 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 120-129 ● 슬러시 동영상 시청 ● PPT 유인물

	- 디저트	
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 주스, 에이드 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 과일 재료를 이용하여 다양한 주스 메뉴를 제조할 수 있다. - 과일 재료를 이용하여 다양한 에이드 메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 키위주스, 딸기주스, 오렌지주스 - 자몽주스, 청포도주스 - 레몬에이드, 블루레몬에이드, 자몽에이드 - 오렌지에이드, 매실에이드, 블루베리에이드 - 그린티레몬에이드, 유자에이드, 오렌지자몽에이드 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 132-157 ● 주스 메뉴 동영상 시청 ● 에이드 메뉴 동영상 시청 ● PPT 유인물
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 알코올 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 주류를 이용하여 다양한 알코올 메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 와인에이드, 샹그리아, 뽕쇼 - 카페콘비라, 아이리시커피, 레이디라떼 - 라임모히또, 베리모히또 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 162-177 ● 알코올 메뉴 동영상 시청 ● PPT 유인물 ● 과제물(테마가 있는 독특한 커피 전문점 방문 후 분석하여 발표 및 제출하기 / 10점)
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 아이스크림, 빙수 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 아이스크림을 이용하여 다양한 아이스크림 메뉴를 제조할 수 있다. - 얼음을 이용하여 다양한 빙수 메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 아포가또 - 우유빙수, 팔빙수, 딸기빙수 - 녹차빙수, 밀크티빙수, 망고빙수 - 블루베리빙수, 커피빙수 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 184-201 ● 아이스크림 메뉴 동영상 시청 ● 빙수 메뉴 동영상 시청 ● PPT 유인물
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 차 메뉴의 이해 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 차의 분류와 제조방법을 이해하고, 각종 차를 이용하여 차 메뉴를 제조할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 마테 레몬티 - 블루베리루이보스티 - 캐모마일그린티 - 얼그레이밀크티 - 트로피컬크림슨아이스티 - 캐리비안티카테일 - 레드오렌지아이스티 - 화이트로즈아이스티 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 202-221 ● PPT 유인물 ● 차 메뉴 동영상 시청
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 메뉴 구성하기 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 메뉴 구성을 위한 맛, 종류, 가격, 디자인을 설명할 수 있다. - 다양한 컨셉의 카페들을 익히고 설명할 수 있다. ●강의세부내용: 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 178-181 ● 부교재 233-238 ● PPT 유인물

	<ul style="list-style-type: none"> - 종류 - 상권분석 - 가격 - 카페 디자인 - 메뉴 디자인 	
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ● 강의주제: 창작메뉴 발표회 ● 강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 창작메뉴를 개발하여 시연하고 메뉴에 대한 프레젠테이션을 설명할 수 있다. ● 강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 나만의 창작메뉴를 구상 - 레시피 작성 및 직접메뉴 제조 - 시음 및 평가 	<p>주교재 222-256</p> <ul style="list-style-type: none"> ● PPT 유인물
제15 주	기 말 고 사	
5. 성적평가 방법		
중간고사	기말고사	수시평가
30 %	30 %	15 %
		레포트
		출결
		수업기여도
		합계
		비고
		20 %
		5 %
		100 %
6. 수업 진행 방법		
- 강의 : 에스프레소 머신과 그라인더, 우유 스티밍의 기초와 라떼아트 기초, 소스 에칭, 기초 푸어링과 하트 스타일, 우유 스티밍, 라떼아트, 커피메뉴, 논 커피메뉴, 프라페, 슬러시, 주스, 에이드, 알코올 메뉴, 아이스크림 메뉴, 빙수 메뉴, 차 메뉴, 창작메뉴까지 카페 취업 및 창업에 필요한 실습 및 이론적 체계를 확립하고 꾸준한 실습을 통하여 다양한 카페메뉴를 만들 수 있다.		
- 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.		
- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.		
- 동영상 시청 : 우유 스티밍, 라떼아트, 커피메뉴, 논 커피메뉴, 프라페, 슬러시, 주스, 에이드, 알코올 메뉴, 아이스크림 메뉴, 빙수 메뉴, 차 메뉴 제조 과정을 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.		
- 실습 : 에스프레소 머신과 그라인더를 이용하여 에스프레소를 정상 추출하여 에스프레소 메뉴의 학습 효과를 높인다. 커피잔과 스팀 피처의 파지법을 익히고 크레마 안정화와 핸드링 연습을 통하여 라떼아트의 학습 효과를 높인다. 라떼아트, 커피메뉴, 논 커피메뉴, 프라페, 슬러시, 주스, 에이드, 알코올 메뉴, 아이스크림 메뉴, 빙수 메뉴, 차 메뉴, 창작 메뉴 등 다양한 카페메뉴를 제조하면서 카페 취업 및 창업에 필요한 기술을 습득하여 학습 효과를 높인다.		
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항		
- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차		
- 과제평가(수시평가 및 레포트) 기간 : 6주차, 10주차		
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)		
- 2018년 8월 학위예정자 수강가능		
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()		