

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	커피배전실습	학점	3	교·강사명	이상희 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	5	강의실	종합실습실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>본 수업에서는 커피 배전에 필요한 지식을 습득하고 이해하여 각 산지별 생두를 정확히 파악하여 완성도 있게 배전함으로써 커피의 품질을 향상시키고 현장실무 교육을 목표로 한다. 따라서 본 교과는 커피산업의 중추적 역할을 할 수 있는 로스팅 전문가 양성을 목적으로 다음과 같은 학습 목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 커피의 산지와 가공방법, 로스팅에 대한 전반적인 이론 및 각 산지별 생두의 특징과 차이, 결점두 선별을 설명할 수 있다.</p> <p>둘째, 로스팅 기계의 관리법, 각종 커피 추출기구의 이해와 원두의 특성 및 디펙트 빈, 로스팅의 종류, 생두를 이해하고 로스터기를 설명할 수 있다.</p> <p>셋째, 커피 블렌딩을 통하여 향 및 커피배전에 따른 물리, 화학적 변화를 설명할 수 있다.</p> <p>넷째, 브라질 산토스 No2, 콜롬비아 수프리오 후일라, 과테말라 SHB 안티구아, 코스타리카 S.H.B 타라주, 케냐 AA, 탄자니아 AA, 에티오피아 이르가체페 G2, 예멘 모카 마타리, 인도네시아 Mandheling G1, 인도 Monsooned Malabar AA, 하와이 Kona Extra Fancy와 파푸아뉴기니 Sigri AA 품종을 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다.</p> <p>다섯째, 소자본 창업의 개념 및 요건과 계획을 설명할 수 있다.</p> <p>여섯째, 에스프레소를 바탕으로 한 기본메뉴 및 스팀밀크와 트레이셔널 카푸치노에 대해 설명할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 커피로스팅 사용설명서/김일호/백산출판사/2016							
부 교 재 : 퍼펙트에스프레소 / 문준웅 / 아이비라인 / 2013							
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: 커피의 이해 ●강의목표: 커피의 산지와 가공방법, 로스팅에 대한 전반적인 이론을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -커피의 개요 -커피 산지별 특징 -커피의 가공방법 					강의계획서 배부 <ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 11-28 ● PPT 유인물 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 생두의 기본적인 특징 ●강의목표: 각 산지별 생두의 특징과 차이, 결점두 선별을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -각 산지별 생두 특징과 차이점 -결점두 선별 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 29-53 ● 생두가공방법 동영상 시청 ● PPT 유인물 	
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 로스터기에 대한 이해 및 커피 추출 기구 ●강의목표: 로스팅 기계의 관리법, 각종 커피 추출기구의 이해와 원두의 특성에 관하여 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -로스팅 기계의 관리법 및 청소방법 -각종 추출 기구 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 54-141 ● 다양한 로스터기 동영상 시청 ● PPT 유인물 	
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 로스팅 8단계 및 커피 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 143-156 	

	<p>강의목표: 디펙트 빈, 로스팅의 종류, 생두를 이해하고 로스터기를 설명할 수 있다. 커피 블렌딩을 통하여 향을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -로스팅 8단계 익히기 -강배전, 중배전, 약배전 로스팅 -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -프렌치 프레스 익히기 -커피 블렌딩 -커피 바디감 및 커피</p>	<p>p 227-254</p> <p>● PPT 유인물</p>
제 5 주	<p>●강의주제: 커피배전에 따른 물리, 화학적 변화</p> <p>●강의목표: 커피배전에 따른 물리, 화학적 변화를 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -산지별 로스팅 -로스팅 속도에 따른 차이점 -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -칼리타 방식 추출</p>	<p>● 주교재 p 157-175</p> <p>● PPT 유인물</p>
제 6 주	<p>●강의주제: 브라질 산토스 No2 및 콜롬비아 수프리오 후일라</p> <p>●강의목표: 브라질 산토스 No2와 콜롬비아 수프리오 후일라 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -산지별 커피 맛과 향미 평가 -로스팅 방식의 패턴화 -멜리타 방식 추출</p>	<p>● 주교재 p 107-110</p> <p>● PPT 유인물</p> <p>● 수시평가(5점 / 5문항)</p>
제 7 주	<p>●강의주제: 과테말라 SHB 안티구아 및 코스타리카 S.H.B 타라주</p> <p>●강의목표: 과테말라 SHB 안티구아와 코스타리카 S.H.B 타라주 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -산지별 커피 맛과 향미 평가 -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -로스팅 타임과 원두 컬러 -고노 방식 추출</p>	<p>● 주교재 p 111-115</p> <p>● PPT 유인물</p>
제 8 주	중간고사	●
제 9 주	<p>●강의주제: 케냐 AA로스팅 및 탄자니아 AA</p> <p>●강의목표: 케냐 AA와 탄자니아 AA 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -로스팅 타임과 원두 컬러에 따른 커피 맛의 변화 -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -산지별 커피 맛과 향미 평가 -하리오 방식 추출 -국가별 원두의 특징 발표 및 토론, 질의 응답</p>	<p>● 주교재 p 115-118</p> <p>● PPT 유인물</p> <p>● 과제물(국가별 원두에 대해 조사하여 제출하기 / 10점)</p>
제10 주	<p>●강의주제: 에티오피아 이르가체페 G2 및 예멘 모카 마타리</p> <p>●강의목표: 에티오피아 이르가체페 G2와 예멘 모카 마타리 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용: -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -산지별 커피 맛과 향미 평가</p>	<p>● 주교재 p 119-121</p> <p>● PPT 유인물</p>

	- 방식 추출						
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 인도네시아 Mandheling G1 및 인도 Monsooned Malabar AA ●강의목표: 인도네시아 Mandheling G1과 인도 Monsooned Malabar AA 품종을 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -산지별 커피 맛과 향미 평가 -사이폰 방식 추출 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 121-124 ● PPT 유인물 					
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 하와이 Kona Extra Fancy 및 파푸아뉴기니 Sigri AA ●강의목표: 하와이 Kona Extra Fancy와 파푸아뉴기니 Sigri AA 품종을 품종을 로스팅하고 그 특징과 맛과 향을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -로스팅 원두 핸드드립 후 평가 -산지별 커피 맛과 향미 평가 -원산지별 원두와 블렌딩 -모카포트 방식 추출 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 125-128 ● PPT 유인물 					
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 창업의 이해 ●강의목표: 소자본 창업의 개념 및 조건과 계획을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> -소자본 창업의 개념 및 기본요건 -성공적인 디자인의 필수 3요소 -그린빈 구매와 재고관리를 위한 요령 -우리나라 커피 시장의 수입동향 -국내 생두 수입회사 현황 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 257-299 ● PPT 유인물 					
제14 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 -스팀밀크 -트래디셔널 카푸치노 	<ul style="list-style-type: none"> ● 부교재 p 143-147 ● 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 : 로스터기의 사용 방법, 직화식과 반열풍식, 열풍식 로스터기의 차이점 및 특징, 로스터기 열원 조절 방법, 덤퍼의 사용 방법, 로스팅 단계별 특징 및 변화, 터닝 포인트(중점), 로스팅시 파핑의 시점, 크랙을 통한 배전단계, 로스팅 조작의 여러 가지 방법, 생두와 로스팅의 관계, 단일 로스팅과 혼합 로스팅, 향을 살리는 로스팅 기법 등 꾸준한 실습을 통하여 완벽한 로스팅 테크닉을 익힐 수 있다.</p> <p>-토론 : 학습자의 질의에 대한 응답과 더불어 주차별 PPT 내용과 개인별 토론을 진행하여 학습 효과를 배가시키고자 한다.</p> <p>- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.</p> <p>- 동영상 시청 : 국가별 생두가공방법, 다양한 로스터기 다루는 기술 등을 시청하여 학습효과를</p>							

배가시키고자 한다.

- 실습 : 로스팅 조작법, 산지별 생두 특징, 로스팅 8단계별 포인트, 커피배전에 따른 물리, 화학적 변화, 로스팅 속도에 따른 차이점, 로스팅 방식의 패턴화, 타임과 원두 컬러에 따른 커피 맛의 변화, 원산지별 원두와 블렌딩에 대한 실습을 통하여 학습 효과를 높인다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(수시평가 및 레포트) 기간 : 6주차, 9주차
- 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()