

**< IV-3> 학습과정의 수업계획서**

1.							
학습과목명	커피학개론	학점	3	교·강사명	이상희 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실 커피실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>현대인이 가장 즐겨먹는 기호식품 중 하나인 커피에 대해 반적으로 학습하여 실무 현장에 나갔을 때 고객의 입맛에 맞는 커피를 추천하고 만들어 줄 수 있는 능력을 배양함을 본 수업의 목표로 한다. 이를 위해 본 교과에서는 커피의 개념, 기원과 역사, 재배/가공에 대해 알아보고 커피, 바리스타, 에스프레소, 로스팅, 스티밍, 다양한 추출도구, 추출방식의 이해, 카페메뉴, 창업, 인스턴트 커피와 디카페인 실체, 커피산업의 전망 등 다양한 개념과 이론을 폭넓게 학습할 수 있도록 한다. 따라서 본 교과는 커피산업의 중추적 역할을 할 수 있는 커피 전문가 양성을 목적으로 다음과 같은 학습 목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 커피와 문화, 역사 및 품종, 재배와 가공, 각 산지별 생두의 특징을 이해하고 설명할 수 있다.  둘째, 그린빈의 특성을 알고, 로스팅 방식에 따른 분류, 로스팅 과정 중 변화를 이해하고 설명할 수 있다.  셋째, 다양한 추출도구의 종류를 알고, 추출 원리 및 방법을 비교하고 설명할 수 있다.  넷째, 커피의 개념을 알고, 커피의 관능평가 절차를 이해하고 커피 향미의 실체를 비교하고 설명할 수 있다.  다섯째, 바리스타의 직업의 이해 및 한국의 커피시장 동향을 파악하고 설명할 수 있다.  여섯째, 에스프레소의 역사 및 정의를 이해하고, 에스프레소 머신의 종류와 그라인더의 종류를 비교하며, 추출방법 및 추출원리를 이해하고 설명할 수 있다.  일곱번째, 우유 스티밍의 정의 및 거품생성 원리와 라떼아트 정의 및 종류를 익히고 설명할 수 있다.  여덟번째, Hot메뉴, Ice메뉴, Variation메뉴, Iceberg메뉴, Juice &amp; Drink 등 여러 가지 메뉴의 역사 및 만드는 방법을 이해하고 차이를 구별하고 설명할 수 있다.  아홉 번째, 커피창업을 위한 플래닝을 이해하고, 소자본 창업의 기본요소 및 성공카페 계획서를 직접 작성하고 설명할 수 있다.  열 번째, 인스턴트커피와 디카페인 커피의 정의를 알고, 역사 및 제조과정을 설명할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 한권에 다 있다 커피의 모든것 / 김일호, 김종규, 김지웅 / 백산출판사 / 2016							
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"> <li>●강의주제: 커피문화와 커피 식물학</li> <li>●강의목표: 커피와 문화를 이해하고 커피의 역사 및 품종, 재배와 가공에 대해서 비교 분석하고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식물학적 특성</li> <li>- 커피품종의 종류와 특징</li> <li>- 커피의 재배와 가공</li> <li>- 생두의 보관 및 그린빈의 명칭</li> </ul> </li> </ul>					<p align="center">강의계획서 배부</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 12-44</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>	
제 2 주	●강의주제: 커피의 산지					● 주교재 p 46-82	

	<p>강의목표: 커피의 산지의 지리적 특성을 익히고, 각 산지별 생두의 특징을 이해하고 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:  - 커피벨트에 속한 나라  - 각 산지별 생두의 등급 분류기준법  - 각 산지별 커피의 재배</p>	<p>PPT 유인물</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 커피 산지 동영상 시청</li> <li>● 체리의 수확 및 가공 과정동영상 시청</li> </ul>
제 3 주	<p>●강의주제: 로스팅</p> <p>●강의목표: 그린빈의 특성을 알고, 로스팅 방식에 따른 분류, 로스팅 과정 중 변화를 이해하고 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:  - 로스팅의 정의  - 그린빈의 특성  - 로스팅 방식  - 로스팅 과정  - 로스팅 단계의 분류  - 로스팅 과정 중에 나타나는 물리적, 화학적 변화  - 커피 블렌딩</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 84-113</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>
제 4 주	<p>●강의주제: 다양한 추출 도구사용</p> <p>●강의목표: 다양한 추출도구의 종류를 알고, 추출 원리 및 방법을 비교하고 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:  - 추출의 이해  - 추출방식의 종류  (멜리타추출, 칼리타 추출, 고노추출, 하리오추출, 음추출, 웨이브드리퍼추출, 골드드리퍼추출, 사이폰추출, 홈에스프레소추출)  - 다양한 추출도구 파악하기  (모카포트, 사이폰, 이브릭, 콜드브루, 핀드립, 프렌치프레스, 에어로프레스, 케맥스 등)  - 좋은 커피를 추출하기 위한 요서  - 커피의 분쇄  - 물의 종류와 조건  - <b>핸드드립 도구를 이용한 커피 추출 실습</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 116-138</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 핸드드립 도구를 이용한 커피 추출 동영상 시청</li> </ul>
제 5 주	<p>●강의주제: 커피의 개념과 이해</p> <p>●강의목표: 커피의 개념을 알고, 커피의 관능평가 절차를 이해하고 커피 향미의 실체를 비교하고 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:  - 커피의 개념과 이해  - 커피의 준비사항  - 커피의 관능평가절차  (Dry Aroma, Wet Aroma, Cup Aroma, Taste, After Taste, Body, Balance)  - 커피의 시연  - 로스팅과 아로마 키트에 의한 향 구분  - SCAA 커피 스코어표 분석  - <b>커피로 느낄 수 있는 커피 맛과 향의 다양성 비교 실습</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 190- 210</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>
제 6 주	<p>●강의주제: 바리스타의 이해</p> <p>●강의목표: 바리스타의 직업의 이해 및 한국의 커피시장 동향을 파악하고 설명할 수 있다.</p> <p>●강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 266-293</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 수시평가(5점/5문항)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 직업의 이해</li> <li>- 한국의 커피시장 및 세계 각국의 커피시장 동향</li> <li>- 커피와 건강 &amp; 서비스</li> </ul>	
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 에스프레소의 이해</li> <li>●강의목표: 에스프레소의 역사 및 정의를 이해하고, 에스프레소 머신의 종류와 그라인더의 종류를 비교하고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 에스프레소의 유래</li> <li>- 에스프레소의 정의</li> <li>- 에스프레소 머신의 종류 및 특징</li> <li>- 그라인더의 분쇄원리 및 각 부분별 명칭</li> </ul> </li> </ul>	<p>주교재 p 141-148</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● PPT 유인물</li> </ul>
제 8 주	<p>중간고사</p>	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 에스프레소 추출</li> <li>●강의목표: 에스프레소 추출방법 및 추출원리를 이해하고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 에스프레소 추출</li> <li>- 에스프레소 과다추출, 과소추출의 여러 가지 원인 및 문제점</li> <li>- 에스프레소 메뉴</li> <li>- 에스프레소 활용방법</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 149-162</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 우유스티밍</li> <li>●강의목표: 우유 스티밍의 정의 및 거품생성 원리를 이해하고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 우유 스티밍의 원리</li> <li>- 우유 스티밍의 세가지 요소 (시각, 소리, 온도)</li> <li>- 거품크기와 온도에 따른 맛의 변화 및 차이 비교</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 164-170</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 라떼아트</li> <li>●강의목표: 라떼아트의 정의 및 거품생성 원리를 이해하고, 라떼아트의 종류를 익히고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 크레마의 안정화</li> <li>- 잔의 기울기와 피쳐 각도</li> <li>- 하트</li> <li>- 나뭇잎</li> <li>- 캐릭터 아트</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 171-178</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 하트, 나뭇잎, 캐릭터 아트 동영상 시청</li> </ul>
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 카페메뉴</li> <li>●강의목표: Hot메뉴, Ice메뉴, Variation메뉴, Iceberg메뉴, Juice &amp; Drink 등 여러 가지 메뉴의 역사 및 만드는 방법을 이해하고 차이를 구별하고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hot 메뉴 (리스트레토, 에스프레소, 룡고, 도피오, 아메리카노, 카페라떼, 카푸치노)</li> <li>- Ice 메뉴 (프레도, 아이스 아메리카노, 아이스 카푸치노, 아이스 캐러멜 마끼아또, 아이스 캐러멜 모카, 아이스 화이트 라떼)</li> <li>- Variation (모카치노, 카페모카, 캐러멜 마끼아또, 에스프레소콘파나, 에스프레소 마끼아또, 카페비엔나, 화이트 라떼)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 180-188</li> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 과제물(국가별 대표 커피 산지 조사 후 발표 및 제출하기 / 10점)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iceberg ( , 모카아이스버그, 캐러멜아이스버그, 딸기아이스버그, 키위아이스버그, 딸기 요거트 스무디, 요거트 스무디, 블루베리 스무디)</li> <li>- Juice &amp; Drink (초코콘판나, 그린티라떼, 레모네이드, 키위주스, 오렌지주스, 토마토주스, 바나나주스, 아보카도)</li> </ul>						
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 카페창업</li> <li>●강의목표: 커피창업을 위한 플래닝을 이해하고, 소자본 창업의 기본요소 및 성공카페 계획서를 직접 작성하고 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 카페창업의 이해 및 개념</li> <li>- 소자본 창업의 기본요소</li> <li>- 성공 카페 계획서 (카페의 이해, 인테리어의 중요성, 콘셉트와 디자인의 중요성)</li> <li>- 카페 창업의 다양한 전략 (감성전략, 인테리어전략, 분위기전략)</li> </ul> </li> </ul>	<p>주교재 p 212-238</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● PPT 유인물</li> <li>● 과제부여</li> </ul>					
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> <li>●강의주제: 인스턴트커피와 디카페인</li> <li>●강의목표: 인스턴트커피와 디카페인 커피의 정의를 알고, 역사 및 제조과정을 설명할 수 있다.</li> <li>●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 인스턴트 커피와 디카페인 커피의 정의 및 역사</li> <li>- 인스턴트 커피와 디카페인 커피의 제조과정</li> <li>- 인스턴트 커피와 원두커피의 차이점</li> <li>- 한국의 인스턴트 커피 시장 현황</li> <li>- 국내 기업과 해외 기업</li> <li>- 한국의 커피시장이 나아가야 할 방향</li> <li>- 스페셜티 커피</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 주교재 p 240-264</li> <li>● PPT 유인물</li> </ul>					
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 : 커피의 역사, 식물학, 재배, 가공법에 대해서 이해하고 커피의 원산지별 특징, 생산국별 커피의 등급체계, 커피 로스팅, 다양한 추출기구의 추출법, 에스프레소의 이해 및 여러 가지 메뉴, 우유 스티밍의 원리이해, 라떼아트, 카페메뉴, 커피를 통한 커피의 향미평가, 카페창업을 위한 기본요소, 플래닝 및 다양한 전략, 인스턴트커피와 디카페인 커피의 비교, 한국의 커피시장 분석 및 세계 각국의 커피 산업현황 등 커피의 전반적인 이론을 체계적으로 확립하고 바리스타의 기본적인 소양을 갖추 실습 시에 다양하게 접목할 수 있는 기틀을 확립 하고자 한다.</p> <p>-토론 : 각 주차별 수업에 있어 이론 강의 후, 학습한 핵심내용을 질문하고 답변함으로써 서로의 의견을 청취하고 피력하는 커뮤니케이션의 활성화 및 열정적인 토론 분위기를 형성한다. 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 : 커피 산지의 커피나무 재배과정을 이해하고 체리의 수확 및 가공과정을 시청하며, 핸드드립 도구를 이용한 커피 추출 동영상 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.</p> <p>- 실습 : 다양한 핸드드립 도구를 이용한 커피 추출 실습을 통하여 학습효과를 높인다. 커피로 느낄</p>							

있는 커피 맛과 향의 다양성 비교 실습을 통하여 학습효과를 높인다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 6주차, 12주차
- 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( O ),  
이론 및 실험/실습 병행( ), 이론 및 실기 병행( )