

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 오리엔테이션 2] 강의주제: 커피의 이해 3] 강의세부내용: ① 커피 시장의 현재 상황 ② 커피와 관련한 직업세계	강의 질의/응답		Beam Project
2	1] 강의제목: 커피의 이해 2] 강의주제: 커피의 생산과정 이해 3] 강의세부내용: ① 커피의 기원과 전파 ② 커피의 식물학 ③ 커피의 품종 ④ 커피의 재배조건	강의 질의/응답	주교재 19-64P 부교재 22-26P	Beam Project
3	1] 강의제목: 커피의 재배와 생산 2] 강의주제: 커피의 수확 및 가공 3] 강의세부내용: ① 커피의 재배와 생산 ② 커피의 수확 ③ 커피의 가공 ④ 커피의 포장	강의 질의/응답	주교재 65-84P 부교재 27-33P	Beam Project
4	1] 강의제목: 생두의 분류 2] 강의주제: 생두의 보관방법과 분류기준 3] 강의세부내용: ① 커피의 보관 ② 결정두 ③ 국가별 생두의 분류법 *과제제출 : 커피 전문점 트렌드 조사 및 특징 분석	강의 질의/응답	주교재 85-97P	Beam Project 생두 1차과제공지
5	1] 강의제목: 커피의 원산지별 특징 2] 강의주제: 원산지별 커피의 특징 이해 및 비교 3] 강의세부내용: ① 남아메리카 지역 ② 멕시코와 중앙아메리카 지역 ③ 카리브해 지역 ④ 아시아 태평양 지역 ⑤ 아프리카 지역	강의 질의/응답	주교재 99-127P	Beam Project, 국가별 원두
6	1] 강의제목: 커피의 생산과 소비, 카페인과 건강 2] 강의주제: 나라별 커피 생산과 소비형태 이해 3] 강의세부내용: ① 세계커피기구 ② 커피 생산과 수출 ③ 커피의 소비 ④ 카페인과 디카페인 ⑤ 카페인이 인체에 미치는 영향	강의 질의/응답	주교재 128-142P	Beam Project
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 로스팅 I 2] 강의주제: 로스팅의 원리 및 단계이해 3] 강의세부내용: ① 로스팅이란 ② 로스팅 과정의 물리적 변화 ③ 로스팅 머신의 구조 및 종류	강의/실습 질의/응답	주교재 145-164P 부교재 37-41P	Beam Project 로스팅 머신 생두, 원두
9	1] 강의제목: 로스팅 II 2] 강의주제: 로스팅 단계별 특징 및 블랜딩 3] 강의세부내용: ① 로스팅 단계 ② 로스팅의 공정과정 ③ 로스팅의 화학적 변화 ④ 홈 로스팅 ⑤ 냉각과 포장 ⑥ 블랜딩	강의/실습 질의/응답	주교재 165-191P 부교재 42-49P	Beam Project, 생두 핸드로스터
10	1] 강의제목: 커피 추출 I 2] 강의주제: 추출의 의미 및 조건이해 3] 강의세부내용: ① 추출 ② 좋은 커피를 위한 조건 ③ 핸드드립-카리타, 메리타, 고노, 용 ④ 커피의 양과 추출 양에 따른 맛의 변화 *과제제출 : 국내 로스팅 커피의 특징과 시장현황 조사	강의/실습 질의/응답	주교재 195-250P 부교재 78-80P	Beam Project 핸드드립 기구 2차과제공지
11	1] 강의제목: 커피 추출 II 2] 강의주제: 추출 방법에 따른 맛의 차이 3] 강의세부내용: ① 사이폰 추출 ② 모카포트 추출 ③ 프렌치 프레스 추출 ④ 더치 커피 추출 ⑤ 터키식 커피 추출 ⑥ 커피추출 실습	강의/실습 질의/응답	주교재 251-264P 부교재 78-80P	Beam Project 여러 가지 추출기구
12	1] 강의제목: 에스프레소 2] 강의주제: 에스프레소의 정확한 이해 3] 강의세부내용: ① 에스프레소의 유래 ② 에스프레소의 정의 ③ 에스프레소 특성	강의 질의/응답	주교재 267-275P 부교재 150-171P	Beam Project
13	1] 강의제목: 에스프레소 추출을 위한 준비 2] 강의주제: 머신과 그라인더의 사용방법 3] 강의세부내용: ① 에스프레소 머신의 종류 ② 에스프레소 머신의 작동원리 및 구조 ③ 그라인더 머신의 작동원리 및 구조 ④ 기타 필요한 장비 ⑤ 에스프레소 추출 실습	강의/실습 질의/응답	주교재 275-308P 부교재 51-147P	Beam Project, 에스프레소 머신, 그라인더
14	1] 강의제목: 에스프레소를 이용한 메뉴 2] 강의주제: 우유거품 만들기 및 메뉴 만들기 3] 강의세부내용: ① 우유거품 생성원리 ② 우유거품을 이용한 메뉴 ③ 여러 부재료를 이용한 메뉴 ④ 커피 ⑤ 카푸치노 만들기 실습	강의/실습 질의/응답	주교재 309-372 부교재 172-235P	Beam Project, 에스프레소 머신, 원두, 우유, 스팀피처
15	기 말 고 사			