

# 수업 계획서

<2016년도 2학기>

1. 강의개요							
학습과정명	카페메뉴	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	5시간	강 의 실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
<p>- 본 교과목은 카페 메뉴관리를 위한 기본적 이론과 에스프레소를 기본으로 한 다양한 카페음료를 학습함.</p> <p>- 커피에 관한 기본적인 지식을 익히고 에스프레소를 이용한 기본 음료부터 현장에서 다뤄지는 음료를 학습하고 머신의 관리능력, 메뉴기구의 사용방법 등을 익힘으로써 실무에 적응 할 수 있도록 학습함.</p> <p>- 현장에서 필요한 신 메뉴 개발 및 특별메뉴를 만들 수 있는 음료제조능력을 키워 실무적인 능력을 길러 주고 카페메뉴구성과 메뉴관리 능력을 학습함으로써 서비스마인드를 갖춘 전문바리스타의 능력을 기르는데 목적을 둠.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	맛있는커피레시피	저자	한국커피 산업진흥연구원	출판사	아이비라인	출판년도	2013
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1] 강의주제: 오리엔테이션 2] 강의제목: 카페메뉴의 이해 3] 강의세부내용: ① 계량 바로알기 ② 도구, 잔, 부재료등 사용법과 순서 이해 ③ 다채로운 커피음료의 종류들				수업방법 (강의/질의응답) Beam Project 에스프레소머신, 그라인더, 웨이커, 계량도구	
	2						
	3						
	4						
	5						
제 2 주	1	1] 강의주제: 커피와 부재료 2] 강의제목: 메뉴에 필요한 부재료 이해 3] 강의세부내용: ① 우유거품내기 이해 ② 다양한 시럽의 종류와 시럽 만들기 ③ 휘핑크림 만들기				수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project 에스프레소머신, 그라인더, 휘핑기	
	2						
	3						
	4						
	5						
제 3 주	1	1] 강의주제: Hot 메뉴의 이해 1 2] 강의제목: 에스프레소를 이용한 따뜻한 음료 3] 강의세부내용: ① 카페 아메리카노(농도조절) ② 카페 마키아토, 카페 콘 판나 ③ 카푸치노, 카페라떼(향시럽응용)				수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project 에스프레소머신, 그라인더, 휘핑기	
	2						
	3						
	4						
	5						

제 4 주	1	1] 강의주제: Hot 메뉴의 이해 2	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>에스프레소머신,그라인더, 휘핑기, 소스시럽, 가니쉬</p> <p><b>*과제제출 : 가장 기본이 되는 커피메뉴와 그 베이스 응용메뉴 창작하여 제출</b></p>
	2	2] 강의제목: 에스프레소를 이용한 따뜻한 베리에이션 음료	
	3	3] 강의세부내용: ① 카라멜 마키아토, 카페 비엔나	
	4	② 카페모카, 화이트카페모카	
	5	③ 카푸치노 로마노, 모카치노 ④ 오렌지 비앙코	
제 5 주	1	1] 강의주제: Iced 메뉴의 이해 1	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>에스프레소머신,그라인더, 휘핑기, 소스시럽, 가니쉬</p>
	2	2] 강의제목: 에스프레소를 이용한 차가운 음료	
	3	3] 강의세부내용: ① 아이스 에스프레소	
	4	② 에스프레소 샤케라토	
	5	③ 아이스 아메리카노(농도조절) ④ 아이스 카페라떼 (향시럽응용) ④ 아이스 카푸치노	
제 6 주	1	1] 강의주제: Iced 메뉴의 이해 2	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>에스프레소머신,그라인더, 휘핑기, 소스시럽, 가니쉬</p>
	2	2] 강의제목: 에스프레소를 이용한 차가운 베리에이션 음료	
	3	3] 강의세부내용: ① 아이스 카라멜 마키아토	
	4	② 아이스 카페모카, 아이스 화이트모카	
	5	③ 아이스 카페 모카치노 ④ 썸머라떼, 큐브라떼	
제 7 주	1	<b>중간고사</b>	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>에스프레소머신,그라인더, 휘핑기, 소스시럽, 가니쉬</p>
	2		
	3		
	4		
	5		
제 8 주	1	1] 강의주제: 논 커피음료	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>블렌더, 소스시럽, 다양한 파우더</p>
	2	2] 강의제목: 커피가 들어가지 않은 음료	
	3	3] 강의세부내용: ① 리얼 초코렛	
	4	② 그린티 라떼, 고구마 라떼	
	5	③ 치즈 라떼, 과일 라떼	
제 9 주	1	1] 강의주제: 프라페와 슬러쉬(=스무디)	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>블렌더, 소스시럽, 다양한 과일</p>
	2	2] 강의제목: 프라페와 슬러쉬(=스무디) 만들기	
	3	3] 강의세부내용: ① 초코프라페, 카라멜프라페, 그린티프라페	
	4	② 요거트프라페, 딸기프라페, 망고프라페	
	5	③ 오렌지슬러쉬, 자몽슬러쉬 ④ 유자슬러쉬, 베리슬러쉬	
제 10 주	1	1] 강의주제: 주스, 에이드	<p>수업방법 (강의실습/질의응답)</p> <p>블렌더, 소스시럽, 다양한 과일</p> <p><b>*과제제출 : 카페를 선정, 각메뉴컨셉을 분석하고 평가</b></p>
	2	2] 강의제목: 주스와 에이드 만들기	
	3	3] 강의세부내용: ① 키위주스, 딸기주스, 토마토주스	
	4	② 오렌지주스, 청포도주스, 참외주스	
	5	③ 자몽에이드, 오렌지에이드 ④ 유자에이드, 매실에이드	

제 11 주	1	1] 강의주제: 커피 칵테일	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신,그라인더, 휘핑기, 소스시럽, 주류, 가니쉬, 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: 알콜을 이용한 커피메뉴 만들기	
	3	3] 강의세부내용: ① 카페 아이리스	
	4	② 카페 베일리스	
	5	③ 카페 깔루아, 카페로얄 ④ 블랙러시안, 화이트러시안	
제 12 주	1	1] 강의주제: 논 커피 알콜메뉴	수업방법 (강의실습/질의응답) 소스시럽, 주류, 가니쉬, 칵테일글라스
	2	2] 강의제목: 알콜을 이용한 음료 만들기	
	3	3] 강의세부내용: ① 라임 모히또, 레몬 모히또	
	4	② 와인 에이드	
	5	③ 샹그리아, 뱅쇼 ④ 레이디 라떼	
제 13 주	1	1] 강의주제: 아이스크림과 빙수	수업방법 (강의실습/질의응답) 빙삭기, 소스시럽, 과일, 가니쉬, 아이스크림, 빙수볼
	2	2] 강의제목: 아이스크림과 빙수 만들기	
	3	3] 강의세부내용: ① 아포카토	
	4	② 우유빙수, 팔빙수	
	5	③ 녹차빙수, 커피빙수 ④ 딸기빙수, 망고빙수	
제 14 주	1	1] 강의주제: 창작메뉴 만들기	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project 에스프레소머신, 그라인더, 시연에 필요한 가니쉬
	2	2] 강의제목: 무알콜 창작메뉴시연과 프리젠테이션	
	3	3] 강의세부내용: ① 커피를 이용한 무알콜창작메뉴 만들기	
	4	② 부재료 이용하여 음료 만들기	
	5	③ 메뉴시연과 프리젠테이션	
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
30%	30%	10%	20%	10 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)
- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 현장에서 사용하는 실습기자재를 사용하여 수업의 만족도와 이해도를 높임
- 직무응용능력 함양 : 실제상황에서 일어날 수 있는 다양한 사례에 롤플레잉 방식수업을 진행하여 집중도를 높임
- 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임