

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	에스프레소 추출실습	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 에스프레소 추출 실습 및 이론을 실시하여 전문가를 양성하는데 목적을 둠. - 커피학개론 및 커피추출 등 커피에 관한 이론과 에스프레소 추출실습, 서비스 및 위생에 대해 학습 하면서 핸드드립, 로스팅 등과 같은 다양한 이론과 실무, 에스프레소 추출 실습을 학습 함. - 고객의 취향과 요구에 맞는 커피를 만들어 서비스 할 수 있는 실무능력을 학습함으로써 호텔 및 외 식업에 취업할 수 있는 커피전문가 양성에 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	커피인사이드	저자	유대준	출판사	LION	출판년도	2013
부교재(참고문헌)	퍼펙트에스프레소	저자	문준용	출판사	아이비라인	출판년도	2009
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			수업방법 (강의/질의응답) Beam Project		
	2	2] 강의제목: 에스프레소의 유래					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 에스프레소의 기원					
	5	② 에스프레소의 탄생과 발전 ③ 완전한 에스프레소와 크레마					
제 2 주	1	1] 강의주제: 에스프레소의 이해			수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project 에스프레소머신, 그라인더		
	2	2] 강의제목: 에스프레소의 특성과 추출조건					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 에스프레소의 정의					
	5	② 에스프레소의 특성 ③ 완전한 에스프레소의 추출 조건과 요소					
제 3 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 머신의 이해			수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project 에스프레소머신, 그라인더		
	2	2] 강의제목: 에스프레소머신의 구조와 작동원리					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 에스프레소 머신의 종류					
	5	② 에스프레소 머신의 구조-각 부분 명칭과 역할 및 작동 원리 ③ 에스프레소 머신청소와 유지관리법					
제 4 주	1	1] 강의주제: 그라인더의 이해			수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더 -과제제출 : 카페를 선정, 에스프레소 시음 후 추출조건에 따른 향미평가 -평가방법: 이해도, 적합성, 전문성		
	2	2] 강의제목: 그라인더의 이해와 입자조절					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① burr의 종류					
	5	② 그라인더 각 부분 명칭과 작동원리 ③ 분쇄와 입자조절 방법					
제 5 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 추출 실습			수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울		
	2	2] 강의제목: 정확한 팩킹에 따른 올바른 에스프레소 추출					
	3	3] 강의세부내용:					
	4	① 정확한 도징과 탬핑					
	5	② 팩킹의 이해 ③ 에스프레소 추출 동작 및 순서 ④ 추출과정 숙지와 자세교정					

제 6 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 추출에 따른 향미 평가 I	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 정상 추출의 이해와 과소, 과다추출의 원인	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 추출에 영향을 미치는 요인	
	5	② 과소추출과 과다추출의 원인과 문제점 파악 ③ 정상추출의 이해와 과소추출, 과다추출의 맛의 특징 ④ 에스프레소 추출 후 맛 평가	
제 7 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 추출과 향미 평가 II	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 다양한 에스프레소의 향미 평가	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 품종, 산지, 가공방식, 로스팅 정도에 따른 맛의 특징	
	5	② 싱글 오리진 에스프레소 추출 후 맛 평가 ③ 서로 다른 블렌드 에스프레소 추출 후 맛 평가	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3	에스프레소 추출실습	
	4		
	5		
제 9 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 추출	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 에스프레소 추출방법에 따른 메뉴	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 추출원리와 방법에 따른 메뉴 이해와 맛 평가	
	5	② 리스트레토, 롱고, 도피오 맛 차이 ③ 아메리카노	
제 10 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 메뉴 I	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 우유를 이용한 카푸치노 만들기	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 우유 거품생성 원리의 이해	
	5	② 우유온도에 따른 카푸치노 맛 평가 ③ 우유거품 밀도에 따른 질감 평가 ④ 속도, 높낮이, 양에 따른 따르기 실습	
제 11 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 메뉴 II	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 카푸치노 만들기	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 벨벳 거품 만들기	
	5	② 커피와의 조화로운 맛 균형 위한 스팀밀크 만들기 ③ 속도, 높낮이, 양에 따른 따르기 실습 ④ 크레마 안정화와 중양 모으기	
제 12 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 메뉴 III	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 서로 다른 블렌딩의 카푸치노 만들어 맛 평가	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 서로 다른 블렌드 커피 이용한 카푸치노 만들기	
	5	② 카푸치노 맛 평가 방법 설명 ③ 맛균형이 뛰어난 카푸치노 만들기 요소의 이해	
제 13 주	1	1] 강의주제: 현장학습	현장학습 및 수시평가 평가방법: 현장방문평가 및 사례조사
	2	2] 강의제목: 카페쇼 OR 카페엑스포 방문	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 다양한 커피원두 참관	
	5	② 커피관련 기업의 새로운 기자재 참관 ③ 바리스타 대회 참관	
제 14 주	1	1] 강의주제: 에스프레소 메뉴 시연	수업방법 (강의실습/질의응답) 에스프레소머신, 그라인더, 탬퍼, 넉박스, 커피기울
	2	2] 강의제목: 카푸치노 연속 만들기	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	① 에스프레소 4잔 연속 추출하여 카푸치노 만들기	
	5	② 추출과 시연의 동선 정리 ③ 카푸치노 맛 평가	

제 15 주	1	기 말 고 사	카푸치노 만들기 실습			
	2					
	3					
	4					
	5					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	수시평가	합 계	비 고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
<ul style="list-style-type: none"> - 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) - 과제제출기간은 중간(기말)고사 일주일 전까지 						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						
<ul style="list-style-type: none"> - 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 						