

결	전공주임	교학부장
재		

# 수업계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과목명	커피매전실습	학점	3학점	교강사명		교강사전화번호	
강의시간	5시간	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 본 교과목은 소비자들의 다양한 커피기호 변화에 따라 커피로스팅 실습을 통하여 여러 가지 고품질 커피를 제공하는 능력을 배양하는데 목적을 둠</li> <li>- 식물학으로써의 커피를 시작으로 생두에 대한 기본적인 이론을 바탕으로 원산지평가, 로스팅의 특성, 로스팅머신 등을 학습함으로써 다양한 배전방법을 학습함.</li> <li>- 커피분쇄, 산패와 보관, 커피추출의 조건 등 이론을 학습하고 각 산지별 생두에 대한 이해를 바탕으로 여러 단계별 배전과 시음을 통해 가장 적합한 배전을 학습함</li> <li>- 여러 가지 배전방법을 학습함으로써 현장에 가장 적합한 배전방법을 이해하고 현장에서 필요한 배전 프로파일 작성의 기초를 만들어 전문바리스타를 양성을 하고 카페창업을 할 수 있도록 이론과 실무를 겸비한 전문가를 양성하는데 목적을 둠</li> </ul>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	커피로스팅테크닉	저자	이현석	출판사	서울꼬문	출판년도	2012
부교재	커피로스팅 사용설명서	저자	김일호 외2인	출판사	백산출판사	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제1주	1	1] 강의주제: 식물학으로써 커피 I 2] 강의목표: 커피기본 지식의 이해 3] 강의세부내용: ① 식물학 분류의 커피 ② 커피의 무역 ③ 커피의 품종 4] 수업방법: 강의/질의응답				주교재 p11-26 부교재 p16-18 빔프로젝트, 스크린	
	2						
	3						
	4						
	5						
제2주	1	1] 강의주제: 식물학으로써 커피 II 2] 강의목표: 생두가공과 환경의 이해 3] 강의세부내용: ① 생두의 가공 ② 생두유통을 위한 단계 ③ 그린빈의 명칭				주교재 p29-43 부교재 p19-20 빔프로젝트, 스크린	
	2						
	3						
	4						

	5	④ 재배 환경에 따른 명칭 4] 수업방법: 강의/질의응답	
제3주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 스페셜 커피의 개념 2] 강의목표: 스페셜커피의 감별과 평가방법 3] 강의세부내용: ① 생두의 구별과 평가 ② SCAA의 스페셜 커피 기준 및 감별법 ③ 스페셜 커피의 트렌드분석 4] 수업방법: 강의/질의응답	주교재 p48-56 부교재 p21-37 빔프로젝트, 스크린
제4주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 국가별 커피의 개념 2] 강의목표: 생산지별 커피의 특징과 차이점 3] 강의세부내용: ① 산지별 등급 분류 기준법 ② 아메리카 대표커피의 특징 ③ 아프리카 대표커피의 특징 ④ 아시아 대표커피의 특징 4] 수업방법: 강의/질의응답	주교재 p57-93 빔프로젝트, 스크린
제5주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 로스터기계의 개념 2] 강의목표: 열전달방식에 의한 방법과 특징 3] 강의세부내용: ① 수망을 이용한 직화식 커피 로스팅 ② 도자기를 이용한 반열풍식 커피 로스팅 ③ 히터를 이용한 열풍식 커피 로스팅 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	주교재 p131-139 부교재 p40-57 휴대용 가스버너, 수망로스터기, 도자기 로스터기, 히팅 로스터기
제6주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 로스팅 기초실습 I 2] 강의목표: 시간과 열량에 따른 단계변화 3] 강의세부내용: ① 8단계 로스팅 하기 ② 각 단계별 커피 시음 ③ 각 단계별 최적 로스팅 찾기 ④ 각 단계별 포인트 정리 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	주교재 p149-153 로스터기, 프렌치프레스, 핸드드립 칼리타 드리퍼, 그라인더 수시평가 - 각 조별 로스팅 8단계 샘플 및 정리표 제출 평가방법 - 로스팅의 이해도 및 정확도
제7주	1 2 3 4 5	1] 강의주제: 로스팅 기초실습 II 2] 강의목표: 상품용 커피 만들기 3] 강의세부내용: ① 로스터 드럼 내 열전달 방식 ② 로스팅 시 중요 포인트 ③ 댐퍼의 역할과 기능 ④ 파핑시점 구분 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	주교재 p141-151 부교재 p117-128 로스터기, 산지별 생두
제8주	1 2	중간고사	필기시험 객관식10문항,

	3		주관식(단답형)7문항 서술1문항 / 총30점)
	4		
	5		
제9주	1		주교재 p75-78 p107-110 로스터기, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더
	2	1] 강의주제: 산지별 원두 로스팅 I	
	3	2] 강의목표: 남미국가 커피 로스팅	
	4	3] 강의세부내용: ① 브라질 커피 음용가능 3단계 로스팅 ② 콜롬비아 커피 음용가능 3단계 로스팅 ③ 로스팅 원두 핸드드립 시음 후 평가	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제10주	1		주교재 p84-89 p115, p119 로스터기, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더
	2	1] 강의주제: 산지별 원두 로스팅 II	
	3	2] 강의목표: 아프리카국가 커피 로스팅	
	4	3] 강의세부내용: ① 케냐 커피 음용가능 3단계 로스팅 ② 에티오피아 커피 음용가능 3단계 로스팅 ③ 로스팅 원두 핸드드립 시음 후 평가	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제11주	1	1] 강의주제: 현장학습	<b>현장학습 및 현장보고서제출 평가방법: 현장방문평가 및 사례조사</b>
	2	2] 강의목표: 카페쇼 OR 카페엑스포 방문	
	3	3] 강의세부내용: ① 다양한 커피원두 참관	
	4	② 커피관련 기업의 새로운 기자재 참관	
	5	③ 바리스타 대회 참관 4] 수업방법: 현장학습	
제12주	1	1] 강의주제: 로스팅 응용실습 I	주교재 p169-185 부교재 p98-142 로스터기, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더
	2	2] 강의목표: 로스팅방법에 따른 생두변화	
	3	3] 강의세부내용: ① 맛있게 볶는 로스팅 기법	
	4	② 로스팅 조작의 여러 방법	
	5	③ 생두변화에 따른 기준 ④ 로스팅 원두 핸드드립 시음 후 평가 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제13주	1	1] 강의주제: 로스팅 응용실습 II	주교재 p227-223 로스터기, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더
	2	2] 강의목표: 커피블렌딩 방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 블렌딩의 원칙	
	4	② 전 블렌딩과 후 블렌딩	
	5	③ 각 블렌딩 후 시음 후 평가 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제14주	1	1] 강의주제: 커피향미 평가	주교재 p237-251 부교재 p170-188 커피볼, 커피스폰, 커피용 원두샘플 테스트용 시트지 수업기여도
	2	2] 강의목표: 커피의 관별과 커피방법	
	3	3] 강의세부내용: ① 커피맛과 향의 다양성	
	4	② 키트를 이용한 향미 훈련 ③ 커피의 순서과 요령	

	5	④ 커피 테스트 4] 수업방법: 강의,실습/질의응답					개인별 1종의 원두를 상품화 로스팅 제출	
제15주	1	기말고사					실기시험 로스팅의 숙련도와 로스팅 후 원두평가	
	2							
	3							
	4							
	5							
5. 성적평가 방법								
중간고사	기말고사	과제물	출결	수시평가	수업기여도	합계	비고	
30%	30%	10%	20%	5%	5%	100%		
6. 수업 진행 방법								
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%								
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항								
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달</li> <li>- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용 방법 숙지</li> <li>- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)</li> <li>- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업기여도 평가 등)</li> </ul>								
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)								
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 실무적응능력 향상 : 현장에서 사용하는 실습기자재를 사용하여 수업의 만족도와 이해도를 높임</li> <li>- 직무응용능력 함양 : 실제상황에서 일어날 수 있는 다양한 사례에 롤플레잉 방식수업을 진행하여 집중도를 높임</li> <li>- 전공실무능력 평가 : 해당 과목 관련 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 학습자의 전문성을 높임</li> </ul>								
9. 강의유형								
이론중심( ), 토론, 세미나 중심( ), 실기 중심( ), 이론 및 토론, 세미나병행( ), 이론 및 실험, 실습 병행( ), 이론 및 실기 병행( o )								