

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	커피학개론	학점	3	교강사명	정미호(인)	교강사 전화번호	010-8731-7 328
강의시간	3시간	강 의 실	이론강의실	수강대상	제과제빵	E-mail	mihoj99@h anmail.net
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 커피의 역사 및 커피산업의 현황, 커피의 특성, 종류, 재배 환경, 가공 방법, 생산지별 품질특성에 대해 학습하며 커피 블렌딩, 로스팅, 냉각과 포장 등 제조 방법과 커피의 성분에 대해 전반적인 이론을 습득할 수 있도록 함. - 디카페인 커피에 대해 학습하여 좋은 커피 원두를 선택하는 법을 배움으로써 커피와 커피문화에 대한 이해를 높이고 나아가 실무현장에 나갔을 때 다양한 소비자의 기호에 맞는 커피 추천 또는 만들 수 있는 능력을 배양 할 수 있도록 함. - 본 교과목을 습득함으로써 커피에 대한 올바른 지식을 함양하고 올바른 생활문화로서 자리잡는 데 이바지 할수 있도록 함. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	커피인사이드	저자	유대준	출판사	LION	출판년도	2012
부교재(참고문헌)	올버바웃에스프레소	저자	이승훈	출판사	서울교문	출판년도	2011
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1] 강의제목: 오리엔테이션				Beam Project,	
	2	2] 강의주제: 커피의 이해					
	3	3] 강의세부내용: ① 커피 시장의 현재 상황 ② 커피와 관련한 직업세계 4] 강의방법: (강의/질의응답)					
제 2 주	1	1] 강의제목: 커피의 이해				Beam Project,	
	2	2] 강의주제: 커피의 생산과정 이해					
	3	3] 강의세부내용: ① 커피의 기원과 전파 ② 커피의 식물학 ③ 커피의 품종 ④ 커피의 재배조건 4] 강의방법: (강의/질의응답)					
제 3 주	1	1] 강의제목: 커피의 재배와 생산				Beam Project	
	2	2] 강의주제: 커피의 수확 및 가공					
	3	3] 강의세부내용: ① 커피의 재배와 생산 ② 커피의 수확 ③ 커피의 가공 ④ 커피의 포장 4] 강의방법: (강의/질의응답)					

제 4 주	1	1] 강의제목: 생두의 분류	Beam Project, 생두 *과제1 : 커피 전문점 트렌드 조사 및 특징 분석
	2	2] 강의주제: 생두의 보관방법과 분류기준	
	3	3] 강의세부내용: ① 커피의 보관 ② 결점두 ③ 국가별 생두의 분류법	
		4] 강의방법: (강의/ 실습 및 질의응답)	
제 5 주	1	1] 강의제목: 커피의 원산지별 특징	Beam Project 생두, 국가별원두
	2	2] 강의주제: 원산지별 커피의 특징 이해 및 비교	
	3	3] 강의세부내용: ① 남아메리카 지역 ② 멕시코와 중앙아메리카 지역 ③ 카리브해 지역 ④ 아시아 태평양 지역 ⑤ 아프리카 지역	
		4] 강의방법: (강의/실습 및 질의응답)	
제 6 주	1	1] 강의제목: 커피의 생산과 소비, 카페인과 건강	Beam Project
	2	2] 강의주제: 나라별 커피 생산과 소비형태 이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 세계커피기구 ② 커피 생산과 수출 ③ 커피의 소비 ④ 카페인과 디카페인 ⑤ 카페인이 인체에 미치는 영향	
		4] 강의방법: (강의/질의응답)	
제 7 주	1	1] 강의제목: 로스팅 I	Beam Project, 로스팅 머신 생두, 원두
	2	2] 강의주제: 로스팅의 원리 및 단계이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 로스팅이란 ② 로스팅 과정의 물리적 변화 ③ 로스팅 머신의 구조 및 종류	
		4] 강의방법: (강의/실습 및 질의응답)	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 객관식20점 주관식 10점
	2		
	3		
제 9 주	1	1] 강의제목: 로스팅 II	Beam Project, 로스팅 머신 생두, 원두
	2	2] 강의주제: 로스팅 단계별 특징 및 블랜딩	
	3	3] 강의세부내용: ① 로스팅 단계 ② 로스팅의 공정과정 ③ 로스팅의 화학적 변화 ④ 홈 로스팅 ⑤ 냉각과 포장 ⑥ 블랜딩	
		4] 강의방법: (강의/실습 및 질의응답)	
제 10 주	1	1] 강의제목: 커피 추출 I	Beam Project 핸드드립 기구 *과제2 : 커피와 어울리는 디저트메뉴 레시피(5가지)
	2	2] 강의주제: 추출의 의미 및 조건이해	
	3	3] 강의세부내용: ① 추출 ② 좋은 커피를 위한 조건 ③ 핸드드립-카리타, 메리타, 고노, 용 ④ 커피의 양과 추출 양에 따른 맛의 변화	
		4] 강의방법: (강의/실습 및 질의응답)	
제 11 주	1	1] 강의제목: 커피 추출 II	Beam Project 핸드드립 기구,추출기구
	2	2] 강의주제: 추출 방법에 따른 맛의 차이	
	3	3] 강의세부내용: ① 사이폰 추출 ② 모카포트 추출 ③ 프렌치 프레스 추출 ④ 더치 커피 추출	

		⑤ 터키식 커피 추출 4) 강의방법: (강의/실습 및 질의응답)				
제 12 주	1	1) 강의제목: 에스프레소	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project			
	2	2) 강의주제: 에스프레소의 정확한 이해				
	3	3) 강의세부내용: ① 에스프레소의 유래 ② 에스프레소의 정의 ③ 에스프레소를 특성				
		4) 강의방법: (강의/질의응답)				
제 13 주	1	1) 강의제목: 에스프레소	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project			
	2	2) 강의주제: 에스프레소의 정확한 이해				
	3	3) 강의세부내용: ① 에스프레소를 특성				
	4) 강의방법: (강의/질의응답)응답) 4) 강의방법: (강의/질의응답)					
제 14 주	1	1) 강의제목: 커피향미의 평가	수업방법 (강의실습/질의응답) Beam Project			
	2	2) 강의주제: 커피가 가지고 있는 다양한 향미이해				
	3	3) 강의세부내용: ① 수확과 건조 ② 커피의 저장 ③ 로스팅과 카라멜과 과정				
		4) 강의방법: (강의/실습 및 질의응답)				
제 15 주	1	기 말 고 사	필기시험 객관식20점 주관식 10점			
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	수업참여도	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 						