

# 수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과목명	커피배전실 습	학점	3학점	교강 사명 수강 대상	관광식음료 과정	교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실				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	백산출판 사	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 ④ 재배 환경에 따른 명칭 4] 수업방법: 강의/질의응답				주교재 p29-43 부교재 p19-20 빔프로젝트, 스크린	
	2						
	3						
	4						
	5						
제3주	1	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	
	2						
	3						
	4						
	5						
제4주	1	1] 강의주제: 국가별 커피의 개념 2] 강의목표: 생산지별 커피의 특징과 차이점 3] 강의세부내용: ① 산지별 등급 분류 기준법 ② 아메리카 대표커피의 특징				주교재 p57-93 빔프로젝트, 스크린	
	2						
	3						
	4						

	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>③ 아프리카 대표커피의 특징</li> <li>④ 아시아 대표커피의 특징</li> </ul> <p>4] 수업방법: 강의/질의응답</p>	
제5주	1	1] 강의주제: 로스터기계의 개념	주교재 p131-139 부교재 p40-57 휴대용 가스버너, 수망로스터기, 도자기 로스터기, 히팅 로스터기
	2	2] 강의목표: 열전달방식에 의한 방법과 특징	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 수망을 이용한 직화식 커피 로스팅</li> <li>② 도자기를 이용한 반열풍식 커피 로스팅</li> <li>③ 히터를 이용한 열풍식 커피 로스팅</li> </ul>	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제6주	1	1] 강의주제: 로스팅 기초실습 I	주교재 p149-153 로스터기, 프렌치프레스, 핸드드립 칼리타 드리퍼, 그라인더 <b>수시평가</b> <b>- 각 조별 로스팅 8단계 샘플 및 정리표 제출</b> <b>평가방법</b> <b>- 로스팅의 이해도 및 정확도</b>
	2	2] 강의목표: 시간과 열량에 따른 단계변화	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 8단계 로스팅 하기</li> <li>② 각 단계별 커피 시음</li> <li>③ 각 단계별 최적 로스팅 찾기</li> <li>④ 각 단계별 포인트 정리</li> </ul>	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제7주	1	1] 강의주제: 로스팅 기초실습 II	주교재 p141-151 부교재 p117-128 로스터기, 산지별 생두
	2	2] 강의목표: 상품용 커피 만들기	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 로스터 드럼 내 열전달 방식</li> <li>② 로스팅 시 중요 포인트</li> <li>③ 덤퍼의 역할과 기능</li> <li>④ 파핑시점 구분</li> </ul>	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제8주	1	<b>중간고사</b>	
	2		
	3		
	4		
	5		
제9주	1	1] 강의주제: 산지별 원두 로스팅 I	주교재 p75-78 p107-110 로스터기, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더
	2	2] 강의목표: 남미국가 커피 로스팅	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 브라질 커피 음용가능 3단계 로스팅</li> <li>② 콜롬비아 커피 음용가능 3단계 로스팅</li> <li>③ 로스팅 원두 핸드드립 시음 후 평가</li> </ul>	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제10주	1	1] 강의주제: 산지별 원두 로스팅 II	주교재 p84-89 p115, p119 로스터기, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더
	2	2] 강의목표: 아프리카국가 커피 로스팅	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 케냐 커피 음용가능 3단계 로스팅</li> <li>② 에티오피아 커피 음용가능 3단계 로스팅</li> <li>③ 로스팅 원두 핸드드립 시음 후 평가</li> </ul>	
	5	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	
제11주	1	1] 강의주제: 현장학습	<b>현장학습 및 현장보고서제출</b> <b>평가방법: 현장방문평가 및 사례조사</b>
	2	2] 강의목표: 카페쇼 OR 카페엑스포 방문	
	3	3] 강의세부내용:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 다양한 커피원두 참관</li> <li>② 커피관련 기업의 새로운 기자재 참관</li> <li>③ 바리스타 대회 참관</li> </ul>	
	5	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:	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 맛있게 볶는 로스팅 기법</li> <li>② 로스팅 조작용의 여러 방법</li> <li>③ 생두변화에 따른 기준</li> <li>④ 로스팅 원두 핸드드립 시음 후 평가</li> </ul>	
	5	4] 수업방법: 현장학습	

제13주	1	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	주교재 p227-223 로스터리, 산지별 생두 핸드드립 주전자, 종이필터, 칼리타 드리퍼, 서버, 드립용 그라인더			
	2	1] 강의주제: 로스팅 응용실습Ⅱ				
	3	2] 강의목표: 커피블렌딩 방법				
	4	3] 강의세부내용: ① 블렌딩의 원칙				
	5	② 전 블렌딩과 후 블렌딩 ③ 각 블렌딩 후 시음 후 평가				
제14주	1	4] 수업방법: 강의,실습/질의응답	주교재 p237-251 부교재 p170-188 커피볼, 커피스폰, 커피용 원두샘플 테스트용 시트지 수업기여도 개인별 1종의 원두를 상품화 로스팅 제출			
	2	1] 강의주제: 커피향미 평가				
	3	2] 강의목표: 커피의 판별과 커피방법				
	4	3] 강의세부내용: ① 커피맛과 향의 다양성				
	5	② 키트를 이용한 향미 훈련 ③ 커피의 순서과 요령 ④ 커피 테스트				
제15주	1	기말고사	실기시험 로스팅의 숙련도와 로스팅 후 원두평가			
	2					
	3					
	4					
	5					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
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						
- 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, 수업기여도 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						