강 의 계 획 서

학습과정명	카페메뉴
교 재	서진우 외-2017-프로바리스타 바이블-대왕사
학 점	3
강 의 시 간	5

■ **표준교육과정 교수요목 및 학습목표**

표준교육과정 교수요목	학습목표
외식업체의 급속한 발전으로 인해 다양한 형태의 카페들이 나오게 되었으며 각각의 카페에 맞는 메뉴디자인 및 관리를 할 수 있도록 한다. 아울러 독특한 모양의 카페들의 사례를 학습하도록 하며 메뉴종류, 크기, 용도, 카페 메뉴의 표지, 메뉴작성, 종이질의 선택 등 메뉴디자인에 대한 이론을 습득하고, 메뉴를 창조적으로 만드는 방법 및 색상 선택에 관한 능력을 학습한다. 카페 메뉴관리를 위한 기본적 이론을 다양한 사례를 통하여 관리 능력을 학습하며 메뉴의 다양화를 위한 신 메뉴 개발 및 특별 메뉴를 만들 수 있는 능력을 습득할 수 있도록 하고, 카페 판매 메뉴 구성과 메뉴관리 능력을 기른다. 뿐만 아니라 머신의 관리능력, 메뉴기구의 사용방법 등을 익힘으로서 실무에 적응할 수 있도록 한다.	국내 외식산업의 발전으로 많은 카페가 들어서면서 다양한 카페메뉴의 필요성과 함께 성장하고 있다. 이에 에스프레소 머신으로 추출하는 방법 이외에도 다양한 도구를 이용하여 커피를 추출함과 동시에 부재료를 추가하여 다양한 프리미엄 시그니쳐 메뉴가 트랜드 화 되고 있다. 이를 위해 본 학습과정의 학습목표는 아래와 같다. 1. 커피추출, 커피배전 등 커피에 대한 이론적 지식을 배경으로 다양한 형태의 카페를 이해한다. 2. 카페 메뉴종류, 크기, 용도, 카페 메뉴의 표지 등 메뉴 디자인에 대한 이론과 직접 제조하는 방법을 학습한다. 3. 카페 판매 메뉴 구성과 메뉴관리 능력을 학습한다. 4. 서비스 매뉴얼을 익혀 고객접대 스킬을 학습한다. 5. 부재료에 대한 다양함을 학습하고 카페상권에 알맞은 메뉴를 개발 할 수 있도록 학습한다. 6. 최종적으로 본 학습과정을 통해 카페에서 활용되는 다양한 메뉴를 학습함으로써 실기능력을 갖출 수 있는 역량 있는 바리스타를 배양하는데 학습목표로 한다.

■ **주차별 수업(강의·실험·실습 등) 내용**

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1	**1. 강의주제** : 교과목 오리엔테이션 및 학습과정 안내 **2. 강의목표** : 학습 과정특징, 재배, 보관 명칭과 에스프레소 추출 이론을 통해 추출에 중요한 원두의 특성을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 카페메뉴 과목의 필요성 2) 강의계획서 및 교재 안내 3) 과제물 안내 **4. 수업방법** : - 학습과정 강의 전반에 관한 오리엔테이션을 진행한다.	-	**1. 강의계획서 배포, 안내** **2. 과제물 안내** - 주제 : 프렌차이즈 카페의 시즌메뉴를 선정하여 유사한 나만의 레시피를 만들어 발표 - 제출 : 11주차 - 평가항목 : 제출기한, 내용의 충실성 등 - 작성요령 : 한글, PPT, 수량 등 구체적인 방법 별도 안내
	2	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 개요와 역사에 대한 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 역사 : 커피의 발견, 커피의 어원 2) 커피의 전파 : 외국 커피의 전파, 한국 커피의 전파 **4. 수업방법** : - 커피의 개요 및 역사를 분류 하여 실습수업의 특성과 커피의 흐름에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p13 2. 주교재 목차 1) 커피의 역사 - 커피의 발견과 전설 - 커피의 어원 - 커피의 전파 - 한국의 커피 기원	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료
	3	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 재배를 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피 재배국가 : 주요 재배국가에 대해 학습한다. 2) 커피 배재의 필수 조건 : 기후 토질, 지형과 고도에 대한 조건을 학습한다. 3) 커피의 식물학적 의의 : 커피나무, 커피나무의 잎, 커피꽃, 커피열매에 대해 학습한다. **4. 수업방법** : - 커피의 종류에 대해 알아보고 각각의 특징에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p19~23 2. 주교재 목차 1) 커피의 재배 - 커피 재배국가 - 커피 재배의 필수조건 - 커피의 식물학적 의의	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료
	4	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피체리의 구조를 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피 체리의 구조 : 외피, 생두, 은피, 내과피, 과육, 센터컷에 대해 이해한다. 2) 커피체리의 정제 방법 : 건식법과 습식법 **4. 수업방법** : - 커피체리 정제방법의 종류를 파악하고 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p25 2. 주교재 목차 1) 커피의 재배 - 체리의 구조	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료
	5	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 생산과 소비에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 열매의 수확 과 열매의 가공방법 - 핸드 피킹, 스트리핑, 기계수확 - 건식법과 습식법에 대한 비교를 통해 학습한다. **4. 수업방법** : - 커피체리 수확 방법 및 가공방법을 파악하고 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p26~29 2. 주교재 목차 1) 커피의 생산과 소비 - 열매의 수확 - 열매의 가공	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 2 주	1	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 생산과 소비에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 생두와 생두의 결점두 및 이물질 - 생두의 맛과 향에 나쁜 영향을 미치는 관계성에 대해서 배우며, 핸드픽의 필요성에 대해서 확인한다. **4. 수업방법** : - 생두의 종류와 생두의 결점두 및 이물질의 종류에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p30~33 2. 주교재 목차 1) 커피의 생산과 소비 - 생두 - 결점두와 이물질	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 생산과 소비에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 생두의 등급과 분류 - 국가에서 생산되는 생두의 등급을 이해하며 등급별 차이에 대해서 이해한다. 2) 커피의 품종 - 아라비카와 로부스타의 차이점 및 사용되는 형태에 대해서 확인한다. **4. 수업방법** : - 생두의 등급과 분류 방법을 이해하고 커피의 품종에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p34~37 2. 주교재 목차 1) 커피의 생산과 소비 - 생두의 등급과 분류 - 커피의 품종	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 제조 방법에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 가공방법 - 건식법과 습식법의 차이점과 가공방법에 따른 커피의 맛과 향의 차이점에 대해 확인한다. **4. 수업방법** : - 커피의 다양한 가공 방법의 종류에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p34~37 2. 주교재 목차 1) 커피의 제조 - 커피의 가공방법	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 제조 방법에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 배전, 배합방법 - 생두를 로스팅되는 과정을 수망 로스팅을 통하여 확인한다. **4. 수업방법** : - 커피의 배전 및 배합 방법에 대해 알아보고 배전과 배합 방법에 따라 달라지는 추출의 변수 경우의 수에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p41~44 2. 주교재 목차 1) 커피의 제조 - 배합 - 배전	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 제조 방법에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 분쇄 및 추출 - 분쇄의 원리에 대해 배우며, 입자에 따른 추출 방법을 확인한다. **4. 수업방법** : - 커피의 분쇄 방법과 분쇄 입자에 따른 추출 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p51~54 2. 주교재 목차 1) 커피의 제조 - 분쇄 - 추출	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 3 주	1	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 맛과 향에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 맛과 향 - 커피의 맛을 평가하는 방법을 배우며, SCA CUPPING 시트지를 사용하여 평가한다. **4. 수업방법** : - 커피의 아로마 휠을 이용하여 커피가 가지고 있는 맛과 향에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p57~58 2. 주교재 목차 1) 커피의 맛과 향 - 커피의 맛 - 커피의 향	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 맛과 향에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 바디감 : 농도, 점도와 비슷한 의미의 바디의 개념을 이해한다. 2) 커피의 맛과 향에 관한 용어 : 신맛, 후미, 아로마, 쓴맛, 싱거운 맛, 향기, 캐러멜향, 탄맛, 초콜릿향 등을 이해한다. 3) 커피 맛내기 및 맛을 더해 주는 부재료 - 생두조건, 배전조건, 커피의 신선도, 분쇄입자 크기, 추출방법 등 커피 맛의 결정요소를 이해한다. - 물, 설탕, 양주, 달걀, 젤라틴, 초콜릿 등 다양한 부재료를 학습한다. **4. 수업방법** : - 커피의 바디감에 대해 학습하며, 커피의 맛과 향을 표현할 수 있는 용어들을 알아본다. - 커피의 맛을 더 부각 시켜 줄 수 있는 부재료에 대 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p59~66 2. 주교재 목차 1) 커피의 맛과 향 - 커피의 바디 - 맛과 향에 관한 용어 - 커피 맛내기 - 커피맛을 더해 주는 부재료	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커핑에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커핑의 정의 : 로스팅한 커피의 맛을 평가하거나 커피의 품질을 측정할 때 커피의 맛을 보는 개념을 이해한다. 2) 커핑의 프로토콜 : 물, 원두, 추출에 대한 규정을 학습한다. **4. 수업방법** : - 커핑의 정의에 대해서 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p70 2. 주교재 목차 1) 커핑 - 커핑의 정의 - 커핑 프로토콜	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커핑에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커핑 순서 : 준비물, 커핑 원두의 배전도, 원두 계량하기, 원두 분쇄하기, 분쇄된 원두가루의 향 체크, 물 부어주기, Wet Aroma 체크하기, 크러스트 브레이킹, 스키밍, 슬러핑의 순서를 학습한다. 2) SCA Cupping Form **4. 수업방법** : - SCA cupping Form를 이용하여 커핑 하는 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p71~74 2. 주교재 목차 1) 커핑 - 커핑 순서 - SCA Cupping Form	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피의 이해 **2. 강의목표** : 커피의 건강적 효과에 대해 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피의 건강적 역할 2) 커피의 1일 권장량 3) 커피의 효과 : 커피가 인체에 미치는 영향을 학습한다. 4) 카페인 제거법 : Traditional Process, Swiss-water Process, CO2-Water Process **4. 수업방법** : - 커피에 대한 건강적 효과에 대해 학습하여 효과적인 커피 시음법에 대해 이해하며 활용한다.	1. 주교재 페이지 - p75~82 2. 주교재 목차 1) 커피의 건강적 효과 - 커피의 건강적 역할 - 커피의 1일 권장량 - 커피의 효과 - 카페인 제거법	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 4 주	1	**1. 강의주제** : 커피의 실기 **2. 강의목표** : 에스프레소의 이해 **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 머신 이해 : 수종식 머신, 반자동 머신, 자동 머신에 대해 이해한다. 2) 에스프레소 추출 : 원두의 분쇄, 탬핑, 추출의 순서에 대해 세부적으로 이해한다. **4. 수업방법** : 에스프레소 머신의 구조와 추출 순서에 대해서 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p86~87 2. 주교재 목차 1) 에스프레소의 이해 - 에스프레소 머신 - 에스프레소 추출	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피의 실기 **2. 강의목표** : 다양한 커피 추출법 **3. 세부내용** : 1) 핸드드립 추출방식 : 핸드드립의 다양한 드리퍼(멜리타, 칼리타, 고노, 하리오, 융)를 사용하여 추출방법을 확인한다. **4. 수업방법** : 핸드드립의 추출 원리와 종류에 대해 이해하며 다양한 드리퍼를 이용한 추출 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p93 2. 주교재 목차 1) 다양한 커피 추출방법 - 핸드드립 추출방식	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피의 실기 **2. 강의목표** : 다양한 커피 추출법 **3. 세부내용** : 1) 모카포트 추출방식 : 강배전하고 미분쇄한 커피를 가입한 뜨거운 물로 빠르게 추출하는 모카포트 추출방식을 실습해 본다. 2) 이브릭 추출방식 : 달임법의 일종인 이브릭 추출방식을 이해하고 이브릭 추출을 해 본다. **4. 수업방법** : 버너를 사용하여 가정에서도 쉽게 추출 할 수 있는 커피의 다양한 추출 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p112~114 - p118~120 2. 주교재 목차 1) 다양한 커피 추출방법 - 모카포트 추출방식 - 이브릭 추출방식	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피의 실기 **2. 강의목표** : 다양한 커피 추출법 **3. 세부내용** : 1) 사이폰 추출방식 : 진공흡입식 추출방식인 사이폰 추출방식을 이해하고 실습해 본다. 2) 프렌치 프레스 추출방식 : 필터를 사용하지 않는 프렌치 프레스를 이해하고 학습해 본다. 3) 더치 드립 추출방식 : 찬물로 내리는 더치 드립 추출방식을 학습한다. **4. 수업방법** : 에스프레소 머신을 이용하지 않는 다양한 커피 추출 도구를 사용하여 커피를 추출 하는 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p106~111 - p115~117 - P121~123 2. 주교재 목차 1) 다양한 커피 추출방법 - 사이폰 추출방식 - 프렌치 프레스 추출방식 - 더치 드립 추출방식	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피의 실기 **2. 강의목표** : 신 트렌드 커피추출방식 **3. 세부내용** : 1) 입도 : 입도(Mash) 추출방식을 학습한다. 2) 추출기법 : 클레버 드리퍼, 밸런싱 사이폰, 아이스 하리오 드리퍼, 그랜드 워터 드리퍼, 핸드 브로우 스마트 여과기 추출방식을 알아본다. **4. 수업방법** : 각 추출 도구에 알맞은 입자를 이해하며, 클래버, 밸런싱 사이폰, 아이스 하리오, 그랜드 워터 드리퍼, 핸디 브로우 스마트 여과기의 추출방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p124~126 2. 주교재 목차 1) 신트렌드 커피추출방법 - 입도 - 추출기법	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 5 주	1	**1. 강의주제** : 커피기계운용 **2. 강의목표** : 커피 기계의 설정 방법을 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 기계 설정 : 보일러, 펌프와 모터, 그룹헤드와 홀더 등 커피 기계에 대해 이해한다. 2) 에스프레소 머신의 전기연결 **4. 수업방법** : 에스프레소 기계를 설정하는 방법과 전기연결을 하는 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p145~157 2. 주교재 목차 1) 커피기계 설정하기 - 에스프레소 기계설정 - 에스프레소 머신의 전기 연결	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피기계운용 **2. 강의목표** : 커피 기계의 설정 방법을 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 머신의 배수 2) 머신에 사용되는 물 : 다양한 물을 이용하여 커피를 추출하여 맛의 변화를 확인한다. **4. 수업방법** : 에스프레소 머신의 배수 방법과 머신에 사용되는 물의 종류와 각 물들이 커피 맛에 영향을 주는 변수에 대해서 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p161~162 2. 주교재 목차 1) 커피기계 설정하기 - 배수 - 물	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피기계운용 **2. 강의목표** : 커피 기계의 상태를 확인하는 방법을 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피 기계 상태확인 - 압력 게이지 확인 - 스팀분사 확인 **4. 수업방법** : 에스프레소 머신 사용 시 압력게이지 및 스팀 게이지를 확인 하는 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p169~170 2. 주교재 목차 1) 커피기계 상태확인 - 압력 게이지 확인 - 스팀분사 확인	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피기계운용 **2. 강의목표** : 커피 기계의 상태를 확인하는 방법을 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피 기계 상태확인 - 추출버튼 ·온수버튼 확인 - 포터필터 확인 **4. 수업방법** : 추출 버튼의 종류를 파악하고 세팅 하며, 온수버튼과 포터필터에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p170 2. 주교재 목차 1) 커피기계 상태확인 - 추출버튼, 온수버튼 확인 - 포터 필터	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피기계운용 **2. 강의목표** : 커피 기계 관리하는 방법을 이해한다. **3. 세부내용** : 1) 커피 머신 관리법 - 그룹 헤드 샤워망 - 포터 필터 청소 - 머신 약품 청소 - 그룹 가스켓 교체 2) A/S시 응급 처치법 - 다양한 증상을 알아보고 증상에 따른 체크사항과 처리 방법을 학습한다. **4. 수업방법** : 커피머신을 유지 보수 하는 관리 방법을 학습하며, 고장 시 응급 처치 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p171~180 2. 주교재 목차 1) 커피기계 관리법 - 커피 머신 관리법 - A/S시 응급 처치법	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 6 주	1	**1. 강의주제** : 커피 그라인더 운용 **2. 강의목표** : 커피 그라인더 이해 **3. 세부내용** : 1) 커피 그라인더 이해 - 그라인더 정의, 원리, 차이점 확인 - 그라인더에 따른 맛 - 그라인딩의 중요성 **4. 수업방법** : 그라인더의 정의와 원리 및 차이점을 학습하며, 그라인딩의 중요성과 그라인더에 따른 맛과 향의 차이점에 대해서 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p185 2. 주교재 목차 1) 그라인더의 이해	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피 그라인더 운용 **2. 강의목표** : 커피 사용량 조절하기 **3. 세부내용** : 1) 커피 입자 조절 방법 - 분쇄도(Coarse, Medium, Fine, Very Fine)에 따른 상태를 이해한다. **4. 수업방법** : 커피 입자를 조절 하는 방법과 필터 바스켓의 크기에 따른 원두의 양을 이해하고, 도징의 힘과 입자 크기에 따른 추출 변수에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p185 ~187 2. 주교재 목차 1) 커피사용량 조절하기	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피 그라인더 운용 **2. 강의목표** : 커피 사용량 조절하기 **3. 세부내용** : 1) 커피 입자 조절 방법 - 필터 바스켓의 크기에 따른 적절량 - 커피양에 따른 추출속도와 원리 - 입자의 크기에 따른 추출속도와 원리 **4. 수업방법** : 커피 입자를 조절 하는 방법과 필터 바스켓의 크기에 따른 원두의 양을 이해하고, 도징의 힘과 입자 크기에 따른 추출 변수에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p185 ~187 2. 주교재 목차 1) 커피사용량 조절하기	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피 그라인더 운용 **2. 강의목표** : 그라인더 작동하기 **3. 세부내용** : 1) 그라인더의 구조 - 그란인더의 실물을 통해 각 부분의 구조에 대해 학습한다. 2) 그라인더의 작동 순서 - 호퍼안의 원두 유무확인, 호퍼의 원두 투입구 오픈, 입자조절, 스위치 작동, 원두분쇄입자 확인, 원두 담기, 탬핑 미 태핑, 추출, 추출시간과 추출량 체크의 작동 순서를 학습한다. **4. 수업방법** : 그라인더의 구조 및 작동 순서와 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p188 ~189 2. 주교재 목차 1) 그라인더 작동하기 - 그라인더 구조 - 그라인더의 작동순서	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피 그라인더 운용 **2. 강의목표** : 그라인더 청소하기 **3. 세부내용** : 1) 그라인더 청소 : 그라인더 실물을 사용하여 직접 청소해 보면서 방법을 학습한다. 2) 도저청소 : 도저 실물을 사용하여 직접 청소해 보면서 방법을 학습한다. 3) 그라인더 주기에 따른 체크 사항 **4. 수업방법** : 그라인더를 분해하여 칼날 및 내부 청소 하는 방법과 도저 청소 하는 방법 및 주기에 따라 그라인더 체크하는 사항을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p190 ~194 2. 주교재 목차 1) 그라인더 청소하기 - 그라인더 청소 - 도저청소 - 그라인더 주기에 따른 체크사항	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 2. 중간고사 안내

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 7 주	1	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	2	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	3	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	4	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	5	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 8 주	1	**1. 강의주제** : 커피음료용 우유 스티밍 **2. 강의목표** : 커피음료용 우유 데우기 및 거품내기 **3. 세부내용** : 1) 우유 스티밍에 필요한 도구의 종류 2) 우유 거품 만들기 - 강한 압력의 수증기를 발산하는 스팀 노즐을 이용한 우유거품 만들기 과정을 이해한다. **4. 수업방법** : 우유 스티밍에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 이해한다.	1. 주교재 페이지 - p197 2. 주교재 목차 1) 커피음료용 우유 스티밍 - 우유거품 만들기	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피음료용 우유 스티밍 **2. 강의목표** : 커피음료용 우유 데우기 및 거품내기 **3. 세부내용** : 1) 우유 스티밍에 필요한 도구의 종류 2) 우유 거품 만들기 - 공기주입 - 혼합 **4. 수업방법** : 우유 거품을 만들어 주는 과정- 공기주입과 우유 거품을 부드럽게 만들어 주는과정 - 혼합을 이용하여 우유 거품 만들기에 대한 과정을 실습한다.	1. 주교재 페이지 - p197 2. 주교재 목차 1) 커피음료용 우유 스티밍 - 우유거품 만들기	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피음료용 우유 스티밍 **2. 강의목표** : 커피음료용 우유 데우기 및 거품내기 **3. 세부내용** : 1) 우유 스티밍에 필요한 도구의 종류 2) 우유 거품 만들기 - 잔거품 없애주기 - 아이스 거품 만들기 **4. 수업방법** : 우유 거품을 낸 뒤 잔거품을 없애주는 방법과 아이스 우유 거품을 만드는 과정을 실습한다.	1. 주교재 페이지 - p197 2. 주교재 목차 1) 커피음료용 우유 스티밍 - 우유거품 만들기	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피음료용 우유 스티밍 **2. 강의목표** : 커피 스팀 노즐 관리 **3. 세부내용** : 1) 스팀 노즐의 밸브 열어주기 2) 스팀 노즐의 각도 잡기 3) 스팀 노즐 담그기 4) 스팀 노즐의 밸브 열기 **4. 수업방법** : 스팀 노즐을 위생적으로 사용 · 관리 하는 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p207 2. 주교재 목차 1) 커피 스팀 노즐 관리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피음료용 우유 스티밍 **2. 강의목표** : 휘핑기활용법 **3. 세부내용** : 1) 휘핑기 구성품 2) 휘핑 크림 만들기 3) 휘핑기 분리 및 세척하기 **4. 수업방법** : 다양한 카페 메뉴 제조 시 활용 할 수 있는 휘핑기의 사용 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p208 2. 주교재 목차 1) 휘핑기 활용법 - 휘핑기 구성품 - 휘핑 크림 만들기 - 휘핑기 분리 및 세척하기	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 9 주	1	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 에스프레소 응용메뉴 **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 - 모든 커피 메뉴의 기본이 되는 에스프레소의 정의와 유래 등을 확인하여 이해한다. **4. 수업방법** : 에스프레소 기본적인 정의와 에스프레소의 유래 및 평가 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p217 2. 주교재 목차 1) 에스프레소 응용메뉴 - 에스프레소	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 에스프레소 응용메뉴 **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 - 모든 커피 메뉴의 기본이 되는 에스프레소를 추출해 보고 추출량에 따른 메뉴에 대해 학습한다. **4. 수업방법** : 에스프레소의 종류에 대한 특징들을 학습하며, 시음 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p217 2. 주교재 목차 1) 에스프레소 응용메뉴 - 에스프레소	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 에스프레소 응용메뉴 **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 - 모든 커피 메뉴의 기본이 되는 에스프레소의 크레마 평가에 대해 학습한다. **4. 수업방법** : 에스프레소의 크레마 평가 방법을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p217 2. 주교재 목차 1) 에스프레소 응용메뉴 - 에스프레소	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 에스프레소 응용메뉴 **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 마끼야또 - 우유거품으로 모양을 낸 에스프레소 커피 메뉴인 에스프레소 마끼야또 메뉴를 제조해 본다. **4. 수업방법** : 에스프레소 마끼야또에 대한 메뉴 이해 빛 제조 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p218 2. 주교재 목차 1) 에스프레소 응용메뉴 - 에스프레소 마끼야또	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 에스프레소 응용메뉴 **3. 세부내용** : 1) 에스프레소 꼰파냐 - 에스프레소 위에 크림을 올린 커피인 에스프레소 꼰파냐 메뉴를 실습해 본다 - 휘핑크림 사용방법을 주의해서 실습한다. **4. 수업방법** : 에스프레소 꼰파냐에 대한 메뉴 이해 빛 제조 방법에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p219 2. 주교재 목차 1) 에스프레소 응용메뉴 - 에스프레소 꼰파냐	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 10 주	1	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 아메리카노 **3. 세부내용** : 1) 아메리카노의 역사 2) 아메리카노의 제조 시 필요한 재료 **4. 수업방법** : 아메리카노에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p220 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 아메리카노	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 2. 과제물 제출 안내
	2	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 아메리카노 **3. 세부내용** : 1) Espresso 추출에 따른 아메리카노 만들기 - HOT/ICE 메뉴를 만들어 본다. - ristretto, espresso, lungo로 추출한 아메리카노 제조 및 맛 평가 **4. 수업방법** : 아메리카노에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p220 - P225 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 아메리카노	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 아메리카노 **3. 세부내용** : 1) 제조법에 따른 향미 비교 - 아메리카노 제조법에 따라 맛과 향의 지속성 변화에 대해 학습한다. **4. 수업방법** : 아메리카노에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p220 - P225 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 아메리카노	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 아메리카노 **3. 세부내용** : 1) Americano signature menu 만들기 - 아메리카노를 이용한 다양한 카페메뉴 만들기 샤케라또 제조법 및 레시피 숙지 **4. 수업방법** : Americano signature menu에 대한 이론적 학습을 통해 추출에 따른 맛과 향의 변화를 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p220 - P225 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 아메리카노	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 아메리카노 **3. 세부내용** : 1) Americano signature menu 만들기 - 아메리카노를 이용한 다양한 카페메뉴 만들기 유자 아메리카노 제조법 및 레시피 숙지 **4. 수업방법** : Americano signature menu에 대한 이론적 학습을 통해 추출에 따른 맛과 향의 변화를 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p220 - P225 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 아메리카노	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 11 주	1	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카페라떼 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) Caffe latte의 유래 - 에스프레소에 우유를 넣은 메뉴인 Caffe latte에 대해 학습한다. 2) Caffe latte 제조 시 필요한 재료 3) Espresso 추출에 따른 Caffe latte 만들기 - HOT/ICE 메뉴를 만들어 본다. - ristretto, espresso, lungo로 추출한 Caffe latte 제조 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Caffe latte에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p221 - P226 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 카페 라떼	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카라멜 카페 라떼 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) Variation latte의 유래 2) Variation latte 제조 시 필요한 재료 3) Espresso 추출에 따른 Variation latte 만들기 - HOT/ICE 메뉴를 만들어 본다 - ristretto, espresso, lungo로 추출한 Variation latte 제조 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Variation latte 에 대한 이론적 학습을 통해 추출에 따른 맛과 향의 변화를 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p222 - P227 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 베리에이션 라떼	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카라멜 카페 라떼 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) 시럽에 따른 Variation latte 만들기 - HOT/ICE 메뉴를 만들어 본다. - Vanilla, Hazelnut, rose 시럽으로 Variation latte 제조 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Variation latte 에 대한 이론적 학습을 통해 추출에 따른 맛과 향의 변화를 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p222 - P227 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 베리에이션 라떼	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카페메뉴 디자인 및 시그니처 메뉴 만들기 **3. 세부내용** : 1) 나만의 시그니처 메뉴 만들기 - 카페 메뉴 디자인에 필요한 요소를 알아본다. - Variation latte의 학습을 기반으로 카페 메뉴를 만들어 본다. **4. 수업방법** : Variation latte에 크기, 용도 및 컨셉을 새롭게 개발한 메뉴를 발표한다.	1. 주교재 페이지 - p222 - P227 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 베리에이션 라떼	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카페메뉴 디자인 및 시그니처 메뉴 만들기 **3. 세부내용** : 1) 나만의 시그니처 메뉴 만들기 - 다양한 카페의 실제 메뉴를 사례를 통해 학습한다. - Variation latte에 알맞은 메뉴 스타일을 한다. **4. 수업방법** : Variation latte에 알맞은 표지 및 메뉴 설명, 메뉴 디자인에 대한 학습 내용을 발표한다.	1. 주교재 페이지 - p222 - P227 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 베리에이션 라떼	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 2. 과제물 취합

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 12 주	1	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 라떼 마끼야또 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) Latte macchiato의 유래 - 긴 유리잔에 데운 우유와 고운 거품위에 에스프레소를 방울방울 떨어뜨려 맛과 모양을 즐길 수 있는 이탈리아식 커피에 대해 학습한다. 2) Latte macchiato 제조 시 필요한 재료 **4. 수업방법** : Latte macchiato menu에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p224 - P229 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 라떼 마끼야또	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 라떼 마끼야또 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) Latte macchiato menu 만들기 - 시럽을 이용한 다양한 카페메뉴 만들기 (Caramel, Dolce) **4. 수업방법** : Latte macchiato menu에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p224 - P229 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 라떼 마끼야또	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카페 모카 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) Mocha latte 의 유래 - 카페 라떼에 초콜릿 소스를 넣은 응용메뉴를 학습한다. 2) Mocha latte 제조 시 필요한 재료 **4. 수업방법** : Mocha latte에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p223 - P228 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 카페 모카	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 카페 모카 (HOT/ ICE) **3. 세부내용** : 1) Espresso 추출에 따른 Mocha latte 만들기 - HOT/ICE 메뉴를 만들어 본다. - ristretto, espresso, lungo로 추출한 Mocha latte 제조 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Mocha latte에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p223 - P228 2. 주교재 목차 1) 핫(HOT)/아이스(ICE) 음료 메뉴 - 카페 모카	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 라떼아트 **2. 강의목표** : 라떼아트 애칭 **3. 세부내용** : 1) 소스를 이용한 에칭 - 초코소스를 이용하여 다양한 그림을 그릴 수 있다. - 끝이지 않는 마음, 타지마할, 코스모스 **4. 수업방법** : Mocha latte를 이용한 소스에칭에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p272~274 2. 주교재 목차 1) 라떼아트 애칭	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 13 주	1	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 블렌더를 이용한 음료 메뉴 **3. 세부내용** : 1) Smoothie 의 유래 - 신선한 과일과 얼음 등을 갈아 만든 음료인 스무디에 대해 학습한다. 2) Smoothie 제조 시 필요한 재료 및 도구 사용법 **4. 수업방법** : Smoothie에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p230~233 2. 주교재 목차 1) 블렌더를 이용한 음료 메뉴 - 스무디	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 블렌더를 이용한 음료 메뉴 **3. 세부내용** : 1) Smoothie 만들기 - 과일 Smoothie 제조 법 및 맛 평가 - 딸기, 키위, 망고, 블루베리 등 다양한 과일을 활용한 스무디를 만들어 본다. **4. 수업방법** : Smoothie에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p230~233 2. 주교재 목차 1) 블렌더를 이용한 음료 메뉴 - 스무디	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 블렌더를 이용한 음료 메뉴 **3. 세부내용** : 1) Smoothie 만들기 - 요거트 파우더와 우유, 얼음을 갈아 만든 음료를 이해한다. - 요거트 Smoothie 제조 법 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Smoothie에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p230~233 2. 주교재 목차 1) 블렌더를 이용한 음료 메뉴 - 스무디	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 블렌더를 이용한 음료 메뉴 **3. 세부내용** : 1) Smoothie 만들기 - Espresso Smoothie 제조 법 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Smoothie에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p230~233 2. 주교재 목차 1) 블렌더를 이용한 음료 메뉴 - 스무디	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 카페메뉴 **2. 강의목표** : 블렌더를 이용한 음료 메뉴 **3. 세부내용** : 1) Smoothie 만들기 - Espresso Smoothie 제조 법 및 맛 평가 **4. 수업방법** : Smoothie에 대한 이론적 학습을 통해 전반적인 과정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p230~233 2. 주교재 목차 1) 블렌더를 이용한 음료 메뉴 - 스무디	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 2. 기말고사 안내

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 14 주	1	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 실기평가표 - 실기평가 품목 및 평가 항목 외
	2	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 실기평가표 - 실기평가 품목 및 평가 항목 외
	3	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 실기평가표 - 실기평가 품목 및 평가 항목 외
	4	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 실기평가표 - 실기평가 품목 및 평가 항목 외
	5	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 실기평가표 - 실기평가 품목 및 평가 항목 외

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 15 주	1	**1. 강의주제** : 커피매장 접객 서비스 **2. 강의목표** : 접객 서비스의 이해 **3. 세부내용** : 1) 서비스의 개념 2) 카페 서비스의 중요성 - 무형의 상품인 서비스의 중요성을 이해하고 서비스 업무에 임하는 자세 및 방법에 대해 학습한다. **4. 수업방법** : 서비스의 개념을 이해하고 카페 서비스의 중요성에 대해서 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p237 2. 주교재 목차 1) 접객 서비스의 이해 - 서비스의 개념 - 카페 서비스의 중요성	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	2	**1. 강의주제** : 커피매장 접객 서비스 **2. 강의목표** : 고객에 대한 이해 **3. 세부내용** : 1) 고객이란 무엇이며 고객을 대하는 자세 - 고객의 정의 및 중요성을 이해한다. - 고객 만족의 단계별 요소를 이해한다. **4. 수업방법** : 고객의 입장에서 서비스 하며 고객을 대하는 자세에 대해서 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p238 2. 주교재 목차 1) 고객에 대한 이해	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	3	**1. 강의주제** : 커피매장 접객 서비스 **2. 강의목표** : 접객원의 자격과 서비스 **3. 세부내용** : 1) 접객원의 자격 2) 접객 포인트 Best 10 3) 용모와 복장 4) 접객 서비스 화법 5) 전화응대자세 6) 인사에 대한 이해 **4. 수업방법** : 접객원으로써 갖추어야 할 태도와 서비스 마인드에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p239~247 2. 주교재 목차 1) 접객원의 자격과 서비스	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 커피매장 접객 서비스 **2. 강의목표** : 접객원의 자격과 서비스 **3. 세부내용** : 1) 고객접점 서비스 2) 실전 카운터 접객응대요령 3) 서비스 언어표현법 4) 판매제품 고객에게 설명하기 5) 상황별 응대요령의 예 **4. 수업방법** : 접객원으로써 갖추어야 할 태도와 서비스 마인드에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p248~258 2. 주교재 목차 1) 접객원의 자격과 서비스	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 커피매장 접객 서비스 **2. 강의목표** : 매장관리 **3. 세부내용** : 1) 카페 외관 청결 유지 2) 카페 내부의 소기물 관리하기 3) 점포 QSC 점검표 4) 아르바이트 근무시간 집계표 5) 커피 머신과 그라인더의 청결 유지 **4. 수업방법** : 접객원으로써 갖추어야 할 태도와 서비스 마인드에 대해 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p248~258 2. 주교재 목차 1) 매장관리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 2. 성적열람기간, 방법안내

■ **평가요소별 세부내역**

※ 실습평가서 점수는 기타에 작성

정기평가(%)		수시시험(%)				과제물(%)				수업참여도(%)							기타 (그 밖에 평가요소) (%)	합계 (%)
중간 고사	기말 고사	쪽지 시험	(돌발) 퀴즈	복습 시험	기타	리포트	번역	팀과제	기타	출석	토론 (방)	질문 (방)	탐구 활동	의견 (방)	학습 계획서	기타		
20	30				10	20				20								100

수업방법	수업자료
1. 강의 - 교재를 통해 기본적인 내용을 숙지하고 강의교안, 시각적 PPT 등을 활용하여 이해도를 높인다. **2. 교수자 시연** - 교수자의 모범시연을 통해 실습절차와 방법을 학습할 수 있도록 한다. **3. 학습자 실습** - 주차별 내용에 대해 직접 실습하여 체득하고 이를 활용하여 완성된 포트폴리오를 만들 수 있도록 한다. **4. 피드백** - 매주 수업 도입 단계에서 전주 학습내용에 대해 리뷰한다. **5. 질의응답** - 질의응답을 통해 수업내용의 이해도를 높인다. **6. 조별토론** - 조별 간 토론을 통해 학습내용의 장단점을 파악하고 토론 후 학습자의 상호정보를 교환, 발표하여 학습자의 참여를 유도한다. **7. 학습자 참여 유도** - 수업 시 토론과 발표, 영상자료를 활용하여 참여를 유도한다. **8. 과제 발표/피드백** - 과제물을 포트폴리오 형식으로 만들고 고객에게 제시하는 것처럼 현장감 있는 발표를 하며, 과제 피드백을 통해 과제학습의 역량을 높인다.	**1. 주교재** - 서진우 외-2017-프로바리스타 바이블-대왕사 **2. 강의교안** - 주교재 이외에 부 교재 (카페 메뉴 스탠다드 레시피)와 잡지(월간 커피), 서적 등에서 구할 수 있는 다양하고 전문적인 자료를 시각화하여 PPT 자료로 제시하여 교재에서 얻을 수 없는 자료들을 접할 수 있도록 한다. **3. 인터넷 자료** - 학습과정 수업목표와 연계되는 인터넷 웹페이지를 통해 시청각적인 감각과 현실감을 느낄 수 있도록 제시한다. 특히 흐름에 따라 변화하는 음료의 트렌트 사례를 살펴볼 수 있도록 한다. **4. 과제물** - 학습자가 작성하여 제출한 과제물 **5. 참고자료** - 수업 시간에만 습득할 수 있는 실 사례를 바탕으로 한 자료를 학습자에게 제공하여 학습자의 수업 참여 및 학습 의욕을 고취시킨다.