

강의계획서

2024학년도 2학기

제과제빵과

교과목명	커피로스팅심화실습							
담당교수	최우승	휴대폰		이메일				
이수구분	전공선택	교과목구분	전공핵심	학점(시수)	3(3)			
진출분야(직업군)	커피바리스타	대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	현장개선	창의성	협업	인성	
직무	커피바리스타		75	5	5	5	10	
수업목표	<p>생두의 품종에 대해 학습하고 각 대륙별, 나라별 산지의 특징을 이해하여 로스팅 프로파일을 설계할 수 있다.</p> <p>가공프로세스를 이해하고 가공법에 따른 향미를 구현할 수 있는 프로파일 설계를 통한 로스팅을 진행할 수 있다.</p>							
교재	[주교재]		상당시간	월				
	커피로스팅 심화실습_자체제작[최우승][자체제작]			화				
	[참고도서]			수				
	커피로스팅[스캇라오][커피리브레]			목				
				금				
장비 및 도구	로스터기, 수분측정기, 밀도측정기, 색도계							
재료 및 자료	생두, 원두							
평가계획								
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중(100%)		
수행평가	로스팅 프로파일 설계 및 작성			관찰평가법	10			
	커피노트 작성			관찰평가법	10			
중간고사	7주차까지의수업평가_지필고사, 문제유형: 선택형, 단답형, 서술형)			서술형시험	8	30		
기말고사	로스팅 프로파일 설계 및 로스팅 결과물 제출			실기시험법	15	30		
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					20		
사이버 강의	수시평가 및 퀴즈					20		
교수학습계획								
교수학습법	활용중심수업(시연)		활용중심수업(협동학습)		플립 러닝			

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	오리엔테이션 - 로스팅 프로파일 설계에 관한 기본개념도를 이해한다 - 주차별 로스팅에 대한 가이드를 학습한다.	강의 - 기본 로스팅 안전교육 - 개인위생, 기물위생, 식품위생 - 로스팅 프로파일 설계도 학습	
02주	생두의 품종#1 - 생두의 주요 품종에 대한 개념을 정리하고 학습하며 지속적으로 변화하는 개량품종에 대해 이해할 수 있다. - 생두의 등급 분류법에 대해 학습하고 스페셜티에 대해서 이해할 수 있다	강의 - 생두의 기원품종 및 개량품종의 종류와 특징 - 나라별 생두등급 분류법 - 스페셜티에 대하여	
03주	생두의 품종#2 - 대륙별 사용되는 주 품종에 대해 학습하고 특징을 이해할 수 있다. 커팅 #1 - 커팅 프로세스를 학습하고 샘플 테스트를 통해 시트지 작성과 올바른 플레이버를 기록 할 수 있다	강의 - 대륙별 주요 재배품종의 특성과 특징 활동 및 체험 - 샘플 커팅 - 커팅 시트지 작성 및 평가	
04주	중남미 로스팅#1 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 브라질 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 브라질 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	
05주	중남미 로스팅#2 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 콜롬비아 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 콜롬비아 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	
06주	중남미 로스팅#3 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 과테말라 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 과테말라 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	
07주	중남미 로스팅#4 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 코스타리카 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 코스타리카 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	
08주	[중간고사]	[중간고사]	
09주	아프리카 로스팅#1 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 탄자니아 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 아프리카 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
10주	아프리카 로스팅#2 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 에티오피아 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 아프리카 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	
11주	아프리카 로스팅#3 - 프로파일 설계를 계획할 수 있다 - 케냐 생두의 특징을 파악하고 계획한 프로파일을 기준으로 로스팅을 진행 할 수 있다 - 로스팅 원두의 결과를 확인하고 브루잉을 이용해 플레이버 체크를 할 수 있다	강의 - 아프리카 커피 특징 및 올바른 향미 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 PT - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크	
12주	실전 로스팅 #1 - 선택된 생산지 생두의 특징을 파악하고 추구하는 향미를 위한 프로파일을 계획한 뒤 로스팅을 진행할 수 있다 - 로스팅 프로파일을 설명하고 결과물을 평가할 수 있다	강의 - 중남미, 아프리카 대륙 스페셜티에 대하여 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 설계 - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크 - 로스팅 칼리브레이션	
13주	실전 로스팅 #2 - 선택된 생산지 생두의 특징을 파악하고 추구하는 향미를 위한 프로파일을 계획한 뒤 로스팅을 진행할 수 있다 - 로스팅 프로파일을 설명하고 결과물을 평가할 수 있다	강의 - 중남미, 아프리카 대륙 스페셜티에 대하여 활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 로스팅 프로파일 설계 - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크 - 로스팅 칼리브레이션	
14주	모의 테스트 - 주어진 생두의 특징을 파악하고 적합한 로스팅을 설계할 수 있다 - 색도를 측정하고, 프로그레스 아로마 및 ? 아로마를 평가하며 시음을 통해 설계한 프로파일의 일치성을 확인 할 수 있다	활동 및 체험 - 생두 체크 및 결점두 확인 - 프로세스 및 국가 확인 - 로스팅 프로파일 설계 - 로스팅 실습 및 결과체크 - 브루잉을 통한 플레이버 체크 - 로스팅 칼리브레이션	
15주	[기말고사]	[기말고사]	

성취수준	교수학습과정을 통해 기대하는 주요 학습내용에 대한 이해와 직무수행능력 성취 및 대학 핵심역량이 달성된 수준 A: 매우 우수, B: 우수, C: 보통, D: 다소 미흡, F: 미흡
공지사항	- 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)