

강 의 계 획 서

교과목명	라떼아트&카페메뉴		
담당 교수명	김봉자	E-mail	bjk6245@hanmail.net
교과목개요 (소개)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 커피의 기본이해(이론) 2. 라떼아트-핫트,결핫트.튜울립,3단핫트,로제타 3. 애칭(고양이,곰돌이,코스모스.강아지) 4. 에스프레소 머신을 이용한 카페메뉴 익히기 		
수업목표	<p>전 세계적으로 사랑받고 있는 최고의 기호식품이자 음료인 커피에 대한 전반적인 내용과 실습을 통하여 커피에 대한 지식을 함양하며 카페메뉴와 카페라떼를 익히고 취업기회를 제공하고 여가활동을 통한 삶의 질 향상에 기여하고자 본 강좌를 개설 하고자 합니다.</p>		
교재 및 참고문헌	라떼아트 커피 디자인북(아이비라인출판사)		

주별 강의 계획

주	강의 내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
1	오리엔테이션(라떼아트와 카페메뉴응용에 대한 방법과 커피시장)	강의		
2	에스프레소머신 사용과 설명, 우유스팀	강의	커피 추출 후 시음	
3	우유스팀, 하트만들기 카페메뉴-에스프레소, 아메리카노	강의	커피 추출 후 시음	
4	우유스팀, 하트만들기 카페메뉴-카페라떼, 카푸치노	강의 및 실습 에스프레소 머신	커피 추출 후 시음	
5	우유스팀, 2단3단하트만들기 카페메뉴-카라멜마끼야또, 카페모카	강의 및 실습 에스프레소 머신	커피 추출 후 시음	
6	우유스팀, 로제타만들기 카페메뉴-플랫화이트, 아포카토	강의 및 실습 에스프레소 머신	커피 추출 후 카푸치노 시음	
7	우유스팀, 로제타만들기 카페메뉴-에이드종류(자몽, 청포도, 레몬)	실습 에스프레소 머신	우유스티밍 익히기	
8	우유스팀, 로제타만들기 카페메뉴-스무디 (플레인요거트, 딸기, 키위, 망고)	실습 에스프레소 머신	우유스티밍 익히기	

주별 강의 계획

주	강의내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
9	애칭(꽃, 동물외) 카페메뉴-노카페인메뉴(녹차, 초코, 블랙 빈, 고구마)	강의 및 실습 에스프레소 머신	우유스티밍 익히기 (라떼아트-애칭) 카페라떼 시음	
10	카페메뉴-푸라프치노(민트초코, 쿠엔쿠)	실습 에스프레소 머신	메뉴 익히기	
11	카페메뉴-푸라프치노(카페모카, 카라멜, 녹차)	실습 에스프레소 머신	메뉴 익히기	
12	카페메뉴-과일쥬스 만들기	실습 에스프레소 머신	메뉴 익히기	