

# 2021. 은평 교육콘텐츠 연계사업 신청서

단체/개인명	카페원코퍼레이션				
신청자명	김민상		직위(급)	대표	
콘텐츠사업 참여구분	신규 <input type="checkbox"/> 기존 <input checked="" type="checkbox"/>	단체 <input checked="" type="checkbox"/> 개인 <input type="checkbox"/>	※신규: 19~20년도 교육콘텐츠사업 미승인 ※기존: 19~20년도 교육콘텐츠사업 승인 및 (미)연계		
아동·청소년 교육활동 경력 여부 (V표시)	※ 학교(학교 제외 포함) 에서 수업 진행한 경우				
	2018년	2019년	2020년	교육활동장소 (모두 기재)	학교, 기관 실습실
	V	V	V		
유선전화	070-8863-8395		휴대전화	010-3787-8395	
이메일	piking@naver.com				
단체/개인 주소	서울시 은평구				
2020년도 교육이수현황	필수	학교안전교육 : 심폐소생술&응급처치교육 <input checked="" type="checkbox"/> 성폭력예방교육 <input checked="" type="checkbox"/>			
	심화	온라인클래스플랫폼 교육(구글클래스/줌/저작권) <input checked="" type="checkbox"/>			
*은평미용방과후지원센터 주최	교육이수자	김민상, 윤희수			
신청 프로그램명				사 업 비	
다양한 카페 메뉴 만들기 및 바리스타 체험 활동				2,500,000원	
온라인수업 가능 여부	가능 <input checked="" type="checkbox"/>				

## 2021. 은평 교육콘텐츠 연계사업 프로그램 계획서

프로그램명	다양한 카페 메뉴 만들기 및 바리스타 체험 활동									
교육콘텐츠 안내										
사업영역 ※ 해당영역 1개만 (V표시)	문화예술체육	진로체험활동	인성심리정서	창의과학융합	마을탐방	온라인 수업 가능여부 (V표시)		V		
사업목적	커피 추출을 비롯한 다양한 카페 바리스타 체험, 시음, 제작 활동									
사업기간	2021 . 03 . 02 . ~ 2021 . 12 . 31 .					총 ( 10 )회 진행 / 주( 1 )회				
사업대상 (V표시)	유치원	초	중	고	회기별 인원	최소( 1 )명 ~ 최대( 20 )명				
			V	V						
활동분야 (V표시)	교과과정연계형			활동장소 (V표시)	교내	V	활동기간 (V표시)	학기중	V	
	창의체험 활동		V							
	평일 방과 후 활동		V		교외	V		방학중	V	
	주말 방과 후 활동									
사 업 비	금2,500,000원(금이백오십만원)									
기대효과	1. 다양한 카페 바리스타 체험과 전문 도구와 장비를 체험할 수 있다. 2. 직접 만든 커피, 카페 음료를 시음, 제작 활동할 수 있다. 3. 다양한 맛을 느끼며 제조과정을 함께 경험 실습할 수 있다.									
프로그램 운영 시 충족되어야 할 조건	-급배수시설 -개인 보온병, 행주									

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

프로그램 내용			
프로그램명	다양한 카페 메뉴 만들기 및 바리스타 체험 활동		
회기	세부 추진내용 (*유치원/초/중/고 학생 특성 반영하여 기재)	교시	강사명
1	-주제 1 : 커피의 기초 지식 배우기 -활동내용 : 커피의 생산과정 배우기 -방법 : 시각자료를 활용한 이론 학습 -주제 2 : 커피의 맛이란? -활동내용 : 생산지별 맛의 차이 배우기 -방법 : 다양한 원두를 이용하여 추출한 커피 시음 및 비교 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수
2	-주제 1 : 에스프레소 머신 기초 -활동내용 : 에스프레소 머신 기초 배우기 -방법 : 에스프레소 머신의 구조와 작동 원리를 학습 -주제 2 : 에스프레소와 아메리카노 실습 -활동내용 : 추출 조건별로 맛 비교 후 메뉴 만들기 -방법 : 다양한 추출 조건에 따라 맛을 비교하고 만들어보기 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수
3	-주제 1 : 카페메뉴 기초와 스티밍 -활동내용 : 카페메뉴 종류와 스티밍 배우기 -방법 : 에스프레소 머신을 이용하여 스티밍 체험 -주제 2 : 카페메뉴 맛 비교 -활동내용 : 카푸치노, 카페라떼 등 다양한 카페메뉴를 만들어 맛 비교하기 -방법 : 스팀밀크와 에스프레소를 이용하여 메뉴 제작 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수
4	-주제 1 : 에스프레소 바리에이션 음료 만들기 -활동내용 : 에스프레소 머신으로 카라멜 마끼아또, 카페모카 등 메뉴 만들기 -방법 : 스팀밀크와 에스프레소, 시럽 등을 이용하여 메뉴 제작 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수
5	-주제 1 : 커피가 들어가지 않은 바리에이션 음료 만들기 -활동내용 : 녹차라떼, 초코라떼 등 다양한 음료 만들어보기 -방법 : 우유와 파우더 등을 이용하여 커피가 들어가지 않는 메뉴 제작 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수
6	-주제 1 : 에이드 만들기 -활동내용 : 과일 퓨레와 탄산수를 이용해 에이드 만들기 -방법 : 탄산수 또는 사이다와 과일 퓨레를 이용해 과일 에이드 제작 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수
7	-주제 1 : 커피 브루잉 1 -활동내용 : 여과식 추출방법을 이용한 음료 제작 -방법 : 핸드드립 기물을 사용하여 커피 추출 체험 및 시음 -준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)	2교시	김민상 윤희수

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

회기	세부 추진내용	교시	강사명
8	-주제 1 : 커피 브루잉 2 -활동내용 : 침지식 추출방법을 이용한 음료 제작 -방법 : 프렌치 프레스를 사용하여 커피 추출 체험 및 시음 -주제 2 : 프렌치 프레스를 이용한 차 추출 -활동내용 : 프렌치 프레스를 이용한 차 추출 -방법 : 에스프레소와 아이스크림을 이용하여 카페 메뉴 만들기	2교시	김민상 윤희수
	-준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)		
9	-주제 1 : 에어로프레스 -활동내용 : 에어로프레스로 커피 추출하기 -방법 : 에어로프레스 추출기구를 이용하여 카페 메뉴 만들기 -주제 2 : 기타 카페메뉴 만들기 -활동내용 : 아포가토 만들기 -방법 : 에스프레소와 아이스크림을 이용하여 카페 메뉴 만들기	2교시	김민상 윤희수
	-준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)		
10	-주제 1 : 나만의 커피 만들기 -활동내용 : 수망을 이용한 로스팅 체험 및 드립백 만들기 -방법 : 수망을 이용하여 직접 볶은 커피로 추출 체험 및 드립백 만들기 -주제 2 : 종합 평가 및 수료	2교시	김민상 윤희수
	-준비물 : 보온병, 행주 (안전교육 포함 권장)		

수행인력	구 분	성 명	인원(명)	담당 역할
	주강사	김민상	1	-바리스타 프로그램 총괄 -주 강의 진행
	보조강사	윤희수	1	-각 조별 준비물 체크 -각 조별 과제 체크 -교육 만족도 설문 체크
	예비강사	김지선	1	-강의 준비 정리 점검 -각 조별 과제 체크
프로그램의 창의성	- 전문 바리스타 전문 교육장 시설을 활용한 커피 장비를 통해 학생들이 직접 체험 수업 - 커피뿐만 아니라 다양한 음료를 만들어 보고 맛을 보며 표현해 볼 수 있다. - 학교에서 직접 실습을 할 수 있을 뿐만 아니라 학교의 요청 시 공인 바리스타 교육 시설을 활용한 교육을 진행 할 수 있다.			
프로그램의 지역사회 연계성	- 지역사회 다양한 축제 부스에 시연하고 발표할 수 있다. - 학교 동아리 발표 축제에 부스를 운영하여 수익금을 지역 단체 기부하여 동기 부여를 준다. - 지역사회 카페에 아르바이트에 활용할 수 있다. - 지역에 다양한 카페를 이해하고 음료 문화를 즐길 수 있다.			

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

**소요예산**

※ 부가세 포함

(단위 : 원)

지출항목	산출내역		소 계	구성비	비 고
주강사비	(2교시) 80,000원×10회×1명=800,000원		1,200,000	48%	
보조강사비	(2교시) 40,000원×10회×1명=400,000원				
재료비	공동 사용	(1회) 15,000원×1회×20명=300,000원	1,300,000	52%	
	개별 사용	(1인) 5,000원×10회×20명=1,000,000원			
	<재료비 항목별 1인당 단가> 음료재료 (커피/ 차 /주스) 15,000원 우유, 휘핑크림 또는 탄산수 20,000원 종이컵(컵,뚜껑,홀더,스트로우)3set 5,000원 과일 푸레 / 캐러멜, 초코 시럽/ 소스 15,000원 부재료(여과지, 필터,드립백세트) 5,000원 일회용 도구 (스틱/ 린넨 / 티슈) 5,000원				
합 계			2,500,000	100%	

**관리 및 협력방안**

구 분	구체적 방안
학생안전 관리계획	- 수업 전 충분한 시연을 통해 안전 사용방법 안내 - 에스프레소 머신 사용시 안전 주의 사항 숙지 메뉴얼 제공 - 주강사, 보조강사 참여 안전관리 - 구급상자 및 사고, 상비약 준비
학생 참여방안	- 학습 강의 계획서 전달, 교육 유인물 제공, - 출석부를 통한 출결 체크 철저 결석자 담당 선생님과 논의, 결석자를 위한 보충수업 논의 - 실습 중심으로 학습 평가를 진행 - 자격증 취득 및 만들기 결과물을 통한 동기부여 및 목표 수립
학교와의 협력방안	- 학교 담당 선생님과 교육의 각 학생들의 성향 파악을 위한 사전협의 - 담당 선생님께 학습 강의 계획서 전달, 교육 유인물 제공

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

단체(개인) 소개				
신청구분 (V표시)	단체 V	개인	단체(개인)명	카페원코퍼레이션
대표자명	김민상		담당자명	김민상
대표자 휴대전화	010-3787-8395		담당자 휴대전화	010-3787-8395
단체 홈페이지	-		e-mail	piking@naver.com
프로그램 진행 공간 보유현황	예 <input checked="" type="checkbox"/> / 아니오 <input type="checkbox"/>		프로그램 수용인원 (공간 보유한 경우)	16 명
아동·청소년 교육활동 경력	은평구	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2011년부터 관내 바리스타 진로 직업 교육 전문 운영</li> <li>- 2014~2018 1~5회 음료경진대회 운영, 은평청소년수련관 청소년 협력기관</li> <li>- 2017~ 은평고, 메디텍, 신도, 진관, 선정, 선일, 충암고 바리스타 교육 운영</li> <li>- 2018 세명, 선정, 은평, 연천중, 충암중</li> <li>- 2017 서울시교육청 지정 교육기부 진로체험기관 인증 선정</li> <li>- 2013 ~ 2017 교육청 지정 서울 학생 배움터 선정</li> <li>- 2020 학교 밖 청소년 대상 바리스타 교육 운영</li> </ul>		
	타구	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2016~2018 서대문 진로직업센터 청소년 진로직업 프로그램 위탁운영</li> <li>- 2017~2018 서대문 청소년수련관 진로직업박람회 진로상담 부스운영</li> <li>- 2014~2017 마포청소년수련관 직업 멘토단 활동</li> <li>- 2010~2018 서대문 장애인 복지관 중,고 장애학생 바리스타 교육 운영</li> <li>- 2020 서대문구 가재울고등학교 특수학급 대상 바리스타 교육 운영</li> </ul>		
주강사 주요이력				
주강사명	김민상			
관련 프로그램 운영 경험	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 경기대학원 외식조리관리 석사 졸업</li> <li>- 한국커피 자격 검정 평가원 부 심사위원장</li> <li>- 유럽 커피 자격 검정 감독관 및 공인 트레이너</li> <li>- 배화여대 및 다수 대학 강의</li> <li>- 중, 고등학교 방과 후 학습 지도 및 학교 밖 청소년 지도</li> </ul>			
자격 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 한국 커피 자격 검정 평가원 커피 마스터 심사위원</li> <li>- 한국커피바리스타협회(KCBA) 커피자격검정 평가위원, 심사위원</li> <li>- 국제 스페셜티커피협회(sca) 공인 AST, 공인 지도자, 감독관</li> <li>- ucei 바리스타 협회 심사위원, 공인트레이너</li> </ul>			

프로그램 사진자료



에스프레소를 이용한 아메리카노 제작 체험



우유 스티밍 체험



에스프레소 추출 체험



베리에이션 메뉴 만들기 실습



스팀밀크를 이용한 카페메뉴 만들기 실습



베리에이션 메뉴 만들기 실습