

다양한 카페 메뉴 만들기 및 바리스타 체험 활동

주요키워드	바리스타	진로체험	음료제작
-------	------	------	------

단체/개인명	카페원코퍼레이션		구분	단체	개인
				√	
담당자명/직책	김민상/대표	휴대전화	010-3787-8395		
이메일주소	piking@naver.com	사업참여 횟수	(7)회		
필수교육이수	이수	소재지	서울시 은평구		

사업영역	진로체험활동				온라인수업		가능			
사업목적	커피 추출을 비롯한 다양한 카페 바리스타 체험, 시음, 제작 활동									
사업기간	2023. 3. 2. ~ 2023. 12. 31.						총 (12)회 진행 / 주 (1)회			
사업대상	유	초	중	고	회기별 인원		최소 (8)명~최대 (20)명			
			√	√						
활동분야	교과 과정 연계형				활동 장소	교내	√	활동 기간	학기중	√
	창의 체험 활동			√			교외		√	방학중
	평일 방과후 활동			√						
	주말 방과후 활동									
사업비	금2,500,000원(금이백오십만원)									
소요예산 *세부산출내역은 프로그램 계획서에 기재함	지출항목	산출내역						소계(원)		구성비
	주강사비	(2교시) 80,000원 × 10회 × 1명 = 800,000						1,200,000	48%	
	보조강사비	(2교시) 40,000원 × 10회 × 1명 = 400,000								
	재료비	(1인) 6,500원×10회×20명=1,300,000원						1,300,000	52%	
		<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 퓨레 / 캐러멜, 초코 시럽/ 소스 15,000원 부재료(여과지, 필터,드립백세트) 5,000원 일회용 도구 (스틱/ 린넨 / 티슈) 5,000원								
		합 계								2,500,000
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 충족해야할 조건	-급배수시설 -개인 보온병, 행주									

프로그램 계획서

회기	세부 추진내용 (*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)	2	김민상 이재준
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	2	김민상 이재준
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	2	김민상 이재준
4	-주제 1 : 에스프레소 베리에이션 음료 만들기 -활동내용 : 에스프레소 머신으로 카라멜 마끼아또, 카페모카 등 메뉴 만들기 -방법 : 스팀밀크와 에스프레소, 시럽 등을 이용하여 메뉴 제작 -준비물 : 보온병, 행주	2	김민상 이재준
5	-주제 1 : 커피가 들어가지 않은 베리에이션 음료 만들기 -활동내용 : 녹차라떼, 초코라떼 등 다양한 음료 만들어보기 -방법 : 우유와 파우더 등을 이용하여 커피가 들어가지 않는 메뉴 제작 -준비물 : 보온병, 행주	2	김민상 이재준
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	2	김민상 이재준
7	-주제 1 : 커피 브루잉 1 -활동내용 : 여과식 추출방법을 이용한 음료 제작 -방법 : 핸드드립 기물을 사용하여 커피 추출 체험 및 시음 -준비물 : 보온병, 행주	2	김민상 이재준

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 -준비물 : 보온병, 행주	2	김민상 이재준
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 -준비물 : 보온병, 행주	2	김민상 이재준
10	-주제 1 : 나만의 커피 만들기 -활동내용 : 수망을 이용한 로스팅 체험 및 드립백 만들기 -방법 : -주제 2 : 종합 평가 및 수료 -준비물 : 보온병, 행주	2	김민상 이재준
11	-주제 1 : -활동내용 : -방법 : -준비물 :		
12	-주제 1 : -활동내용 : -방법 : -준비물 :		

프로그램의 창의성	<ul style="list-style-type: none"> - 바리스타 직업 훈련을 다양한 커피 장비와 도구를 통해 학생들이 직접 체험 수업 - 커피 뿐만 아니라 다양한 음료를 만들어 보고 맛을 보며 표현해 즐겨 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	<ul style="list-style-type: none"> - 지역사회 다양한 축제 부스에 시연하고 발표할 수 있다. - 학교 동아리 발표 축제에 부스를 운영하여 수익금을 지역 단체 기부하여 동기 부여를 준다. - 지역사회 카페에 아르바이트에 활용 할 수 있다. - 지역에 다양한 카페를 이해하고 음료 문화를 즐길 수 있다.

소요예산				
※ 부가세 포함 (단위 : 원)				
지출항목	산출내역	소 계	구성비	비 고
주강사비	(2교시) 80,000원 × 10회 × 1명 = 800,000	1,200,000	48%	
보조강사비	(2교시) 40,000원 × 10회 × 1명 = 400,000			
재료비	(1인)6,500원×10회×20명=금액 1인당 단가×회기수×참여 학생수=금액 ※ 회기별 최대 인원수 기준으로 책정 음료재료 (커피/ 차 /주스) 15,000원 우유, 휘핑크림 또는 탄산수 20,000원 종이컵(컵,뚜껑,홀더,스트로우)3set 5,000원 과일 퓨레 / 캐러멜, 초코 시럽/ 소스 15,000원 부재료(여과지, 필터,드립백세트) 5,000원 일회용 도구 (스틱/ 린넨 / 티슈) 5,000원 65,000원	1,300,000	52%	전체예산의 60% 이하로 편성
합 계		2,500,000	100%	
관리 및 협력방안				
구 분	구체적 방안			
강사인원	- 주강사 1명, 보조강사 1명 참여 - 동시 투입되는 인원이 많을시 사유 작성			
학생안전 관리계획	- 수업 전 충분한 시연을 통해 안전 사용방법 안내 - 에스프레소 머신 사용시 안전 주의 사항 숙지 매뉴얼 제공 - 주강사 , 보조강사 참여 안전 관리 - 구급상자 및 사고, 상비약 준비			
학생 참여방안	- 학습 강의 계획서 전달, 교육 유인물 제공, - 출석부를 통한 , 출결 체크 철저 결석자 담당 선생님과 의 논의, 결석자를 위한 보충수업 논의 - 실습 중심으로 학습 평가를 진행 - 음료 제작 완성 등 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			

단체/개인 소개

신청구분 (V표시)	단체	개인	단체/개인명	카페 원 코퍼레이션	
	V				
담당자명/직책	김민상 / 대표		담당자 휴대전화	010-3787-8395	
홈페이지 (보유한 경우)	http://cafeone.co.kr		e-mail	piking@naver.com	
프로그램 진행 공간 보유현황	예 <input checked="" type="checkbox"/> / 아니오 <input type="checkbox"/>		프로그램 수용인원 (공간 보유한 경우)	12 명	
참여강사	번호	강사명		역할	
	1	김민상		수업 운영교육 훈련	
	2	이재준		보조강사, 학생 체험 활동 지원	
	3				
	4				
	5				
	6				
5년 내 아동·청소년 교육활동 주요 경력 (18년~22년)	은평구	참여 연도	기관명	대상	주제
		2018	서울시교육청	청소년	서울시 학생 배움터 지정 훈련
		2018	은평청소년수련관	고등학생	바리스타 음료경진대회
		2019	서울시교육청	청소년	바리스타 진로체험 훈련
		2020	주역촌동	고등학생	학교밖청소년진로체험프로그램
		2021	파린꿈터	고등학생	바리스타 진로체험 훈련
		2021	선일빅데이터고	고등학생	진로직업체험프로그램
		2022	선정국제관광고	고등학생	바리스타자격증취득과정
	타구	참여 연도	기관명	대상	주제
		2017	서대문진로센터	청소년	진로직업박람회 진로체험강의
		2018	마포청소년진로센터	청소년	바리스타 진로 직업 멘토단
		2018	서대문장애인복지관	청소년	장애인학생 체험프로그램
		2020	상암고등학교	청소년	서부지역청소년체험프로그램
		2021	서대문청소년센터	고등학생	바리스타자격증취득프로그램

강사 주요 이력(대표강사)

강사명	김 민 상		
자격 및 교육 이수 현황 (프로그램 관련 자격 및 교육 필수기재)	자격·수료·교육명	취득연도	발급처
	조주기능사	2022	한국산업인력관리공단
	바리스타	2012	한국커피바리스타협회
	믹솔로지스트	2015	한국식음료협회
	커피 마스터	2014	한국능력교육개발위
	SCAAST(국제스페셜티협회공인트레이너)	2017	SCA

[illegible]

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