

강 의 계 획 서

프로그램명	바리스타 실기(심화)		
학습목표	에스프레소 향미를 알고 분쇄도 조절을 통해 에스프레소 추출 및 라떼아트 표현이 가능하여 바리스타 1급 자격증 취득을 목표로 한다.		
교수학습방법	시험장과 같은 조건으로 정확한 이론과 반복적인 실습으로 목표한 바에 이르도록 한다.		
수강적정인원	적정인원 : (6) 명, 최대가능인원 : (9) 명		
재료비, 교재비	1회당 _____ 11,250 원, 총 _____ 180,000 원 (학습자 1인당)		
차시	세부 강의내용	교수 학습자료	학습자 준비물
1	오리엔테이션 / 커피 이론 심화 / 바리스타 1급 실기평가지 설명		
2	커피학개론 / 그라인더 구조 이해 및 분쇄도에 따른 커피 향미 이해		
3	로스팅과 향미 이론 / 에스프레소에 맞는 그라인더 분쇄도 조절 연습		
4	커피 추출 이론 / 에스프레소 추출 방법 보완		
5	필기시험 모의 평가 /라떼아트 - 스티밍의 원리 이해와 무결하트 만들기		
6	라떼아트 - 기본 핸들링 실습과 결 하트 만들기		
7	라떼아트 - 밀어넣기의 이해와 툴립, 3단 툴립 만들기		
8	라떼아트 - 핸들링 연습과 로제타 만들기의 이해		
9	라떼아트 - 로제타 만들기 반복 실습		
10	라떼아트 - 3단 툴립, 로제타 만들기		
11	바리스타 1급 실기시험 공식 원두 향미 테스트		
12	바리스타 1급 실기시험 10분 준비과정 실습		
13	바리스타 1급 실기시험 10분 시연과정 실습		
14	바리스타 1급 실기시험 전 과정 실습		
15	바리스타 1급 실기시험 전 과정 실습		
16	바리스타 1급 실기시험 모의 평가 및 총정리		