

강 의 계 획 서

프로그램명	바리스타 실기(오전)		
학습목표	이론과 실습을 통해 원두커피를 이해하고 바리스타 2급 자격증을 취득합니다.		
교수학습방법	기초부터 이론과 실습을 통해 실기 위주로 진행합니다.		
수강적정인원	적정인원 : (6) 명, 최대가능인원 : (9) 명		
재료비, 교재비	1회당 _____ 9,375 원, 총 _____ 150,000 원 (학습자 1인당)		
차시	세부 강의내용	교수 학습자료	학습자 준비물
1	오리엔테이션, 원두커피 이론, 바리스타 자격시험, 커피 시음	ppt, 추출기구	필기도구
2	다양한 추출 기구들 - 프렌치프레스, 모카포트, 사이폰, 더치커피..	추출 구, 원두	앞치마,린넨
3	생두(green bean) 로스팅- 로스팅 실습 후 커피 추출 및 시음	로스터기, 생두	앞치마,린넨
4	핸드드립 이론, 실습 I- 멜리타, 칼리타, 고노, 하리오	드립기구, 원두	앞치마,린넨
5	핸드드립 실습 II- 용드립, 우리식, iced-drip, pour over식, 클레버..	드립기구,원두	앞치마,린넨
6	에스프레소 머신과 그라인더 이론, 에스프레소 2잔 추출 실습	머신, 원두	앞치마,린넨
7	에스프레소 4잔 추출 실습, 다양한 에스프레소 향미 평가	머신, 원두	앞치마,린넨
8	카푸치노 우유 거품 내기와 잔에 따르기 실습	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
9	카푸치노 2잔 만들기 실습	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
10	카푸치노 연속 4잔 만들기 실습	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
11	에스프레소 4잔, 카푸치노 4잔 연속 만들기	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
12	바리스타 2급 실기시험 5분 준비과정 연습	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
13	바리스타 2급 실기시험 10분 시연 과정 연습	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
14	바리스타 2급 실기시험 5분 준비과정 + 10분 시연 과정 연습 I	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
15	바리스타 2급 실기시험 5분 준비과정 + 10분 시연 과정 연습 II	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨
16	바리스타 2급 실기시험 준비 + 시연 III, 종합실습 및 평가, 수료	머신, 원두, 우유	앞치마,린넨