

강 의 계 획 서

프로그램명	바리스타 실기(오후)		
학습목표	커피 기초 이론부터 에스프레소 추출, 기본 라떼아트를 배워 바리스타 2급 자격증(한국커피협회) 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 9,375 원, 총 150,000 원 (학습자 1인당)		
차시	세부 강의내용	교수 학습자료	학습자 준비물
1	오리엔테이션 / 커피학개론 I (커피의 역사, 식물학, 수확과 가공)		
2	커피학개론Ⅱ : 커피의 분류와 평가 / 커피머신과 그라인더 명칭과 구조의 이해, 작동 방법, 청소법 알기		
3	커피 로스팅 이론 / 에스프레소란 무엇인가?		
4	커피의 향미 평가 이론 / 에스프레소 추출 방법 알기		
5	커피 추출 이론 I(추출 조건, 방식, 기구)/ 에스프레소 4잔 연속 추출 실습		
6	커피 추출 이론Ⅱ (에스프레소 특성과 추출 외) / 우유 스티밍 실습		
7	필기시험 모의 평가 / 카푸치노 만들기 실습		
8	카푸치노 만들기 실습		
9	카푸치노 4잔 연속 만들기 실습		
10	에스프레소 4잔, 카푸치노 4잔 만들기 실습		
11	바리스타 2급 실기시험 평가표(기술평가표, 감각평가표) 분석		
12	바리스타 2급 준비과정 실습 : 기물 세팅, 기기 점검, 잔 예열, 에스프레소 예비 추출, 정리		
13	바리스타 2급 시연 과정 실습 : 에스프레소 4잔 추출과 서빙, 카푸치노 4잔 만들기과 서빙, 정리		
14	바리스타 2급 전 과정 실습 I		
15	바리스타 2급 전 과정 실습 II		
16	바리스타 2급 실기시험 모의 평가 및 총정리		