

강 의 계 획 서

프로그램명	바리스타 실기(야간)		
학습목표	커피 바리스타 2급 자격증 취득을 위한 이론 및 실기시험 교육		
교수학습방법	커피 개론서를 바탕으로 2급 자격증 이론 교육 및 커피머신을 이용한 실기시험 실습 교육		
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, 커피 이론, 자격증 관련 안내 및 커피 시음	교재	
2	여러 가지 커피 맛보기(산지별 커피의 향과 맛 평가)	커피	스푼
3	커피머신과 그라인더를 이용한 에스프레소 추출 실습	추출도구, 커피	앞치마, 린넨, 행주
4	에스프레소 4잔 연속 추출하기(향과 맛 평가)	추출도구, 커피	앞치마, 린넨, 행주
5	카푸치노와 카페라떼란? 우유 스티밍 방법 및 실습	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
6	잔에 스티밍한 우유 따르기 실습 및 카푸치노 2잔 만들기	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
7	카푸치노 연속해서 4잔 만들기 실습 1	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
8	카푸치노 연속해서 4잔 만들기 실습 2	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
9	바리스타 2급 자격증 실기시험 5분 준비과정	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
10	바리스타 2급 자격증 실기시험 10분 시연 과정	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
11	바리스타 2급 자격증 실기시험 전체과정 연습	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
12	바리스타 2급 자격증 실기시험 전체과정 연습	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
13	바리스타 2급 자격증 실기시험 전체과정 연습	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
14	바리스타 2급 자격증 실기시험 전체과정 연습	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
15	바리스타 2급 자격증 실기시험 전체과정 연습	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주
16	바리스타 2급 자격증 실기시험 전체과정 연습 및 수료	추출도구, 커피, 우유	앞치마, 린넨, 행주