

강 의 계 획 서

| | | | | | | |
|------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------|---------------|----------------|-------------|
| 강좌명 | 바리스타2급 자격증반(야간) [자격발급기관:(사)한국커피협회] | | | | | |
| 담당강사 | 김 종 숙 | E-mail | valen693@naver.com | | | |
| 교육기간 | 12주 | 교육시간 | 매주 월요일 19:00 ~ 21:30 (총 2,5시간) | | | |
| 강좌개요 (소개) | 커피는 세계 모든 나라에서 사랑받는 음료이기도하며, 바리스타자격증 취득, 창업, 바리스타 취업을 위한 필수 수업이라 할 수 있다. 또한 맘의 여유를 즐기며, 힐링 할 수 있는 공간을 통해 coffee로 소통하고, 여유를 찾는 매개체 역할을 할 수 있는 수업. | | | | | |
| 수업교재 | 바리스타2급 예상 문제집(2020,NCS국가직무능력표준), 한국커피협회 저 출판사: 커피투데이 | | | | | |
| 주 | 날짜 | 강의내용 | 강사명 | 사용 기자재 | 수강생 준비물 | 비고 |
| 1 | 9/14 | 오리엔테이션, 탬핑 실습 & 에스프레소2잔추출, 클레버드리퍼커피추출 | 김종숙 | 머신, 클레버드리퍼 | 재료비 | |
| 2 | 9/21 | 탬핑& 에스프레소4잔연속추출, 사이폰커피실습 | | 머신, 사이폰 | 행주5장 | 앞 치 마, 린넨지급 |
| 3 | 9/28 | 우유 거품 만들기(스티밍)실습, & 카푸치노 실습 | | 머신, 클레버드리퍼 | | |
| 4 | 10/05 | 우유거품 만들기(스티밍)실습, 카푸치노 실습, 하리오드리퍼커피추출 | | 머신 드립도구 | | |
| 5 | 10/12 | 카푸치노 실습(하트) & 수망 로스팅 | | 머신, 수망 | | |
| 6 | 10/19 | 카푸치노 실습(하트) & 케멕스 커피 추출 | | 머신, 케멕스 | | |
| 7 | 10/26 | 카푸치노 실습(하트) | | 머신 | | |
| 8 | 11/02 | 카푸치노 실습(하트) & 서빙 | | 머신 | | |
| 9 | 11/09 | 카푸치노 실습(하트) & 준비평가 연습 | | 머신 | | |
| 10 | 11/16 | 준비 평가(5분), 시연 실습(10분) 리허설, 1 | | 머신 | | |
| 11 | 11/23 | 준비 평가(5분), 시연 실습(10분) 리허설, 2 | | 머신 | | |
| 12 | 11/30 | 바리스타실기시험 고사장 총리허설 | 고사장 | 총리허설 | | |
| 13 | / | | | | | |
| 14 | / | | | | | |
| 15 | / | | | | | |

<안내사항>

1. 개강일정 : 2020.09.14.(월) 해당 주 요일별 순차적 개강
 2. 날짜 : 휴일의 경우 다음 주 해당요일의 일자로 표기
 3. 휴·보강 : 임의로 휴강 불가. 단, 부득이하게 휴강 시 사전에 다음과 같이 진행
- ※ 수강생 협의 → 휴·보강계획서 작성 → 휴·보강계획서 행정실 제출 → 보강실시