

강 의 계 획 서

강좌명	바리스타 2급 자격증반(야간반)					
담당강사	김 봉 자	E-mail	bjk6245@hanmail.net			
교육기간	12주	교육시간	매주 <u>화</u> 요일 19:00 ~ 22:00 (총 3시간)			
강좌개요 (소개)	커피의 개념, 기원과 역사, 재배 및 가공에 대해 알아보고 커피, 에스프레소, 로스팅, 스티밍, 다양한 추출도구, 추출방식의 이해, 카페메뉴, 창업, 인스턴트 커피와 디카페인 실체, 커피산업의 전망 등 다양한 개념과 이론, 실습교육을 통하여 바리스타 자격 취득은 물론 커피창업 및 커피산업에 중추적 역할을 할 수 있는 커피 전문가 양성을 목표로 교육을 실시함.					
수업교재	커피바리스타(나무들을 위한 숲 출판)					
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고
1	9/15	<ul style="list-style-type: none"> ○ 오리엔테이션, 커피란 무엇인가 ○ 커피업계의 트렌드와 바리스타의 전망 	김 봉 자	프로젝터	필기구	
2	9/22	<ul style="list-style-type: none"> ○ 커피의 기원, 한국의 커피역사 ○ 커피나무의 종류, 재배, 수확, 가공 	김 봉 자	프로젝터	필기구	
3	9/29	<ul style="list-style-type: none"> ○ 로스팅이론(물리적, 화학적변화), 로스팅머신 ○ 핸드드립 (칼리타, 하리오, 고노 등) ○ 기호에 맞는 커피 추출법 	김 봉 자	프로젝터	필기구 앞치마	드립세트
4	10/6	<ul style="list-style-type: none"> ○ 에스프레소 머신의 종류와 구조 ○ 그라인더의 구조와 관리 ○ 에스프레소 추출/아메리카노 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	드립세트
5	10/13	<ul style="list-style-type: none"> ○ 에스프레소의 정의 ○ 에스프레소 추출결과와의 이해, 에스프레소 추출 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	드립세트
6	10/20	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유 스티밍의 원리와 스팀밀크 연습1 (스티밍의 원리, 공기주입, 혼합) ○ 에스프레소, 카푸치노 2잔 추출 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	드립세트
7	10/27	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유 스티밍의 원리와 스팀밀크 연습2 (벨벳밀크 만들기, 원, 하트 디자인 만들기) ○ 에스프레소, 카푸치노 2잔 추출 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	드립세트
8	11/3	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유 스티밍의 원리와 스팀밀크 연습3 (원, 하트 디자인 만들기) ○ 에스프레소, 카푸치노 4잔 추출 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	드립세트
9	11/10	<ul style="list-style-type: none"> ○ 라떼아트(에칭 도구를 이용한 여러 디자인 만들기) ○ 실기검정 순서 익히기 ○ 에스프레소, 카푸치노 4잔 추출 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	드립세트
10	11/17	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바리스타 2급 과정 총 연습 (준비, 시연, 정리) 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	
11	11/24	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바리스타 2급 과정 총 연습 (준비, 시연, 정리) 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	
12	12/1	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바리스타 2급 과정 총 연습 (준비, 시연, 정리) 	김 봉 자	에스프레소 머신	필기구 앞치마	