

붙임 6)

2020년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

강좌	제목	시간	주45시간/총24주
수업목표	기본적인 에스프레소 & 카푸치노 제조를 하고 핸드드립, 로스팅, 라떼아트, 카페메뉴, 커피 향미표현의 기초 등을 접해보므로써 전문적인 커피학습에 도전할 수 있게 기본 능력을 배양할 수 있는 과정입니다.		
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(), 이론·실습중심(O)		
교재·재료비	교재비 : 30,000원, 재료비 : 220,000원, 납부방법 : 현금,계좌이체		
강사	성명	한선중	생년월일
	주소		연락처
구분	강의내용		비고
1주	Orientation / 커피 이론		
2주	로스팅 이론 및 로스팅 실습		
3주	변수에 따른 핸드드립 추출(칼리타)		
4주	변수에 따른 핸드드립 추출(멜리타)		
5주	핸드드립 / 모카포트 / 사이폰 추출		
6주	프렌치프레스 / 에어로프레스 / 체즈베		
7주	더치커피 / 클레버		
8주	에스프레소 이론 및 실습		
9주	에스프레소 추출 실습		
10주	에스프레소 추출 실습		
11주	카푸치노 이론 / 스티밍 원리 / 스티밍실습		
12주	카푸치노 이론 / 스티밍 원리 / 스티밍실습		
13주	카푸치노 이론 / 스티밍 원리 / 스티밍실습		
14주	카푸치노 이론 / 스티밍 원리 / 스티밍실습		
15주	카푸치노 이론 / 스티밍 원리 / 스티밍실습		
16주	실기시연 / 실습		
17주	실기시연 / 실습		
18주	실기시연 / 실습		
19주	실기시연 / 실습		
20주	라떼아트 이론 / 스티밍 원리 / 하트		
21주	라떼아트 하트		
22주	라떼아트 틀립		
23주	라떼아트 밀크 애칭		
24주	라떼아트 초코 애칭		

※ 공휴일은 강의계획 일정에 산입하지 않으며, 총 배정시간 시수는 주차별 합산 조정 가능함.