붙임 6)

2021년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

강 좌 명	커피바리스타	시 간	
수 업 목 표	기본적인 에스프레소 & 카푸치노 제조를 하고 핸드드립, 로스팅, 라떼아트, 카페메뉴, 커피 향미표현의 기초 등을 접해봄으로서 전문적인 커피학습에 도전할 수 있게 기본 능력을 배양할 수 있는 과정입니다.		
수 업 방 법	1. 강의형태 : 이론중심( ), 실습중심( ), 이론·실습중심(O)		
교재·재료비	○ 교재비 : 30,000 원 ○ 재료비 : 150,000원 ○ 납부방법 : 현금,계좌이체		
강 사	성명 한선중	생년월일	
	주소	연 락 처	

구 분	강 의 내 용	비 고
1주	Orientation / 커피 이론	
2주	로스팅 이론 및 로스팅 실습	
3주	변수에 따른 핸드드립 추출	
4주	모카포트 / 사이폰 추출	
5주	프렌치프레스 / 에어로프레스 / 체즈베	
6주	더치커피 / 클레버	
7주	에스프레소 이론 및 실습	
8주	에스프레소 추출 / 우유 스티밍 실습	
9주	에스프레소 추출 / 우유 스티밍 / 카푸치노 실습	
10주	에스프레소 추출 / 우유 스티밍 / 카푸치노 실습	
11주	에스프레소 추출 / 우유 스티밍 / 카푸치노 실습	
12주	에스프레소 추출 / 우유 스티밍 / 실기시연	
13주	카푸치노 실습 / 실기시연	
14주	카푸치노 실습 / 실기시연	
15주	카푸치노 실습 / 실기시연	

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