

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	바리스타 커피 2급(주말)				
담당강사	김 성 미				
강좌개요	바리스타 2급 자격증(한국바리스타교육협회(KBEA)을 취득할 수 있는 수업이며 커피의 이론적 배경과 실기를 이수하는 것을 기본으로 수업이 진행됩니다				
강의목표	-커피의 이론과 실습을 통해 바리스타의 기본역량을 갖출 수 있다. -추출변수에 따른 커피 맛 차이를 경험하며 기호에 맞는 커피를 선택 할 수있다. -벨벳 같은 우유 스티밍을 통해 커피와 조화를 이루는 라떼아트를 만들 수 있다. -원두의 특성 및 추출 방법을 배우며 커피 한잔이 담고 있는 가치와 스토리를 주변인들과 공유하며 알고 마시는 커피에 대한 즐거움을 느낄 수 있다.				
운영시간	수강기간		요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		토	주 1회	10:00 ~ 13:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	12	수 강 료	36,000
준 비 물	개인 준비물 : 필기도구, 텀블러, 앞치마, 행주6장 ※ 행주 6장 개인 준비 or 공동 구매 가능 첫날 준비물 : 필기도구, 텀블러, 앞치마				
재 료 비 (교 재 비)	재료비 170,000원 (교재비 18,000원 별도)				
주별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션 (협회소개 및 자격검정 관련 / 수업진행방법) 에스프레소 머신 및 그라인더 사용법 / 에스프레소 추출실습				
2주	제 1강 커피학개론(커피의 재배, 가공) 각국의 커피문화 문제풀이 에스프레소, 리스트레또 비교 추출 실습 / 연추출 루틴 실습				
3주	제 2강 커피 생산지별 특성 / 과소 과다 추출의 이해 문제풀이 우유 스트밍의 원리 및 실습 (카푸치노와 카페라떼 푸어링)				
4주	제 3강 커피 로스팅과 블렌딩에 관한 문제풀이 에스프레소 2잔 리스트레또 2잔 연속 추출 / 카푸치노 카페라떼 실습				
5주	필기 검정 대비 요약정리 / 실기시험 준비물 및 준수 사항안내 준비 5분 과정실습(기계점검/잔예열/예비추출/작업공간 및 기물정리)				
6주	실기 시연 10분 과정 에스프레소 2잔 리스트레또 2잔 / 카푸치노1잔 라떼아트1잔				
7주	준비 5분: 기계점검, 예비추출 및 주변정리 시연10분:-에스프레소2잔 리스트레또2잔 카푸치노,카페라떼1잔 서빙 후 정리				
8주	준비 5분: 기계점검, 예비추출 및 주변정리 시연10분:-에스프레소2잔 리스트레또2잔 카푸치노,카페라떼1잔 서빙 후 정리				
9주	준비 5분: 기계점검, 예비추출 및 주변정리 시연10분:-에스프레소2잔 리스트레또2잔 카푸치노,카페라떼1잔 서빙 후 정리				
10주	실기검정 대비 리허설 및 모의평가				
11주	각종 추출도구를 이용한 커피 추출 에티오피아 스페셜커피 드립백 만들기, 카페음료 만들기				

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외됩니다.(보강 없음)