

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	바리스타커피 2급 (야간)		
담당강사	조 은 정		
강좌개요	커피의 기초부터 에스프레소 추출, 라떼아트를 배워 커피의 기본 지식을 갖춘다.		
강의목표	1. 커피의 기본 이론을 배운다. 2. 에스프레소 향미를 이해한다. 3. 에스프레소 머신의 사용법을 배운다. 4. 에스프레소 추출 스킬을 배운다. 5. 기초적인 라떼아트를 배운다. 6. 바리스타 2급 자격증을 취득한다.((사)한국커피협회)		
운영시간	교육기간	요일	시간
	4. 4.(목)~6. 13.(목) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)	목 주 1회	18:30 ~ 21:30
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원 12	수강료 36,000
준비물	개인준비 : 앞치마, 린넨, 행주, 텀블러, 필기도구 (첫날 준비물 : 필기도구)		
재료비 (교재비)	170,000원 (교재비 17,000원 별도, 응시료 별도)		
주별	세부내용		비고
1주	오리엔테이션 / 커피학 개론 / 다양한 커피 맛보기		
2주	커피로스팅 / 커피 추출		
3주	에스프레소 머신, 그라인더의 이해와 에스프레소 추출		
4주	필기 모의평가 / 라떼아트 I - 우유 스티밍의 이해와 푸어링 실습		
5주	라떼아트II - 면하트 만들기		
6주	라떼아트III - 결하트 만들기		
7주	에스프레소와 카푸치노 연속 만들기 실습		
8주	바리스타 2급 실기시험 평가표 분석 / 준비, 시연과정 연습		
9주	바리스타 2급 실기시험 전과정 연습		
10주	현충일		6/6 현충일 휴강
11주	바리스타 2급 실기시험 모의평가		

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