

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	바리스타 커피 2급(금요일)				
담당강사	김 양 수				
강좌개요	바리스타 2급 자격증을 취득할 수 있는 수업으로 필기와 실기 수업을 병행합니다.				
강의목표	1. 커피의 이론 수업을 통해 커피의 유래와 역사를 이해한다. 2. 커피의 추출 방법에 따라 맛의 차이를 비교하고 기호에 맞는 커피를 선택할 수 있다. 3. 우유 스티밍을 이용해 에스프레소와 우유와의 부드럽고 조화로운 맛을 이해한다. 4. 우유 스티밍 후 푸어링을 이용해 라떼아트를 할 수 있다. 5. 핸드드립 추출방법을 배우고 나라별 대표커피 맛을 비교할 수 있다.				
운영시간	교육기간		요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주		금	주 1회	10:00 ~ 13:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	12	수강료	36,000
준비물	첫날 준비물 : 텀블러, 필기도구, 앞치마(개인구매), 행주는 첫날 필요없음(개인구매 또는 공동구매)				
재료비 (교재비)	재료비 170,000원(교재비 18,000원 별도, 응시료 별도)				
주별	세부내용				비고
1주	오리엔테이션, 커피의 유래, 에스프레소 기계명칭 설명. 에스프레소 추출 실습				교재
2주	커피학개론(커피의 재배, 가공)문제풀이 에스프레소, 리스트레토 추출 실습				교재
3주	커피의 생산 가공 문제풀이 우유 스티밍 실습, 카푸치노 카페라떼 만들기				교재
4주	커피의 블랜딩과 로스팅 문제풀이. 카푸치노 카페라떼 만들기				교재
5주	커피의 추출 문제풀이, 필기시험 대비 문제풀이 에스프레소 리스트레토 연속 추출, 카푸치노 카페라떼 만들기				교재
6주	필기시험 문제풀이. 실기시험 대비 동영상 촬영 우유 스티밍 후 카푸치노 카페라떼 만들기				교재
7주	준비 과정 5분 연습. 카푸치노 카페라떼(하트 만들기)				
8주	시연 정리 10분 과정 실습				
9주	준비 5분 과정 실습. 시연 정리 10분 과정 실습				
10주	실기시험 대비 준비 5분 과정 . 시연 정리 10분 과정 실습				
11주	실기시험 대비 모의 평가				

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