

# 2022년 제4기 강의계획서

과 정 명	<b>(특강) 나만의 홈카페</b>				
담 당 강 사	<b>조은정</b>				
강 좌 개 요	자신의 취향에 맞는 커피를 알고 집에서 쉽게 즐길 수 있는 방법을 배운다.				
강 의 목 표	커피의 기초 지식부터 커피의 다양한 맛, 로스팅, 다양한 추출 방법을 배워 집에서도 카페에서 처럼 즐길 수 있도록 한다.				
운 영 시 간	수강기간		요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		수	주 1회	14:00~17:00
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주시민	인원	12명	수 강 료	36,000원
준 비 물	필기도구, 개인텀블러, 앞치마, 행주				
재 료 비 ( 교 재 비 )	<b>150,000원</b>				
주 별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션 / 커피란 무엇인가?				
2주	커피링 - 커피링 방법을 알고 다양한 품종의 커피 맛 보기				
3주	로스팅 1 - 원두의 물리적 화학적 변화 관찰				
4주	로스팅 2 - 블랜딩 / 드립백 만들기				
5주	핸드드립 1 - 드립종류를 알고 다양한 드립 방법 배우기				
6주	핸드드립 2 - 추출 변수에 따른 추출 방법 배우기				
7주	다양한 추출 기구 1 - 침지법에 의한 기구 사용법 배우기				
8주	다양한 추출 기구 2 - 여과식 추출 기구 사용법 배우기				
9주	에스프레소				
10주	라떼아트				
11주	카페메뉴 만들기				

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