

강 의 계 획 서

강 좌 명	커피바리스타	강 사 명	박 현 정
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> • 강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토) • 요일 및 시간 : 매주 수요일 10:00~13:00 		
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> • 커피이론 및 실기시험에 대비한 실습을 통해 자격증을 취득한다. 		
자 격 증	<ul style="list-style-type: none"> • 자격증명 : 카페바리스타2급 • 발급기관 : 한국바리스타산업진흥원 		
동 아 리 활동계획			
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> • 교재비 : 3,000원(교재명 : 바리스타2급 필기예상문제 제본) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입방법 (공동구매) • 재료비 :: 270,000원 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입 방법 : 공동구매(0), 개별준비() ▶ 원두 및 우유(집기대여비포함) ▶ 개인준비사항 : 앞치마, 행주4, 린넨2 (추후공지) 		
교육내용	주 차	주 제	내 용
	1주	오리엔테이션	커피의 기원(총론)
	2주	에스프레소추출	(필기)커피의생산과유통1 (실기) 에스프레소추출
	3주	밀크스티밍	커피의생산과유통2 밀크스티밍기초
	4주	카푸치노의 이해	블랜딩과 로스팅 카페인카푸치노실습
	5주	푸어링 방법	머신학개론 라떼아트 기초
	6주	푸어링 연습	커피조리학 핸들링 연습
	7주	라떼아트	자격시험규정 결하트
	8주	라떼아트	식품조리위생
	9주	자격시험규정	결하트
	10주	시험대비물	자격시험물 소개 및 준비과정
	11주	시험대비물	조리과정, 정리과정
	12주	자격시험시연	실전대비 및 평가
	13주	자격시험시연	실전대비 및 평가
	14주	필기시험	필기시험
	15주	자격시험시연	실전대비 및 평가
	16주	총정리	종합평가