

2023년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	커피 바리스타			강사성명	박현정
기간	2023. 9. 6 ~ 12. 23.			강의요일	수요일
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)				
강의목표	· 커피이론 및 실기시험에 대비한 실습을 통해 자격증을 취득한다.				
강의내용	· 필기시험대비(필기문제집풀이)이론 · 에스프레소머신을 이용한 자격시험 시연				
자격증	· 자격증명 : 카페바리스타2급 · 발급기관 : 한국바리스타산업진흥원				
특이사항	· 실기장소 별도				
교재비	3,000원	재료비	270,000원	준비물	앞치마, (린넨2, 행주4장(추후 공지))
기타	· 교재명 : 바리스타2급필기예상문제 제본 - 구입방법 : 공동구매(0), 재료비: 원두 및 우유 (집기대여비포함)				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	오리엔테이션	커피의 기원(총론)		
	2주	에스프레소 추출	(필기)커피의생산과유통(1)	(실기) 에스프레소추출	
	3주	밀크스티밍	커피의생산과유통(2)	밀크스티밍기초	
	4주	카푸치노의 이해	블랜딩과 로스팅	카페카푸치노실습	
	5주	푸어링 방법	머신학 개론	라떼아트 기초	
	6주	푸어링 연습	커피조리학	안정화 연습	
	7주	라떼아트	자격시험규정	핸들링 연습	
	8주	라떼아트	식품조리위생	결하트	
	9주	자격시험규정	결하트		
	10주	시험대비 룰	자격시험룰 소개 및 준비과정		
	11주	시험대비 룰	조리과정, 정리과정		
	12주	자격시험시연	실전대비 및 평가		
	13주	자격시험시연	실전대비 및 평가		
	14주	필기시험	필기시험		
	15주	자격시험시연	실전대비 및 평가		
16주	총정리	종합평가			

2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 커피 바리스타
강좌소개	○ 자격취득을 통한 전문직업인으로서 취업 및 창업을 도모한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 에스프레소머신의 기본적인 이해와 에스프레소 및 카푸치노 실습을 통해 바리스타로서의 기본실력을 갖추게 하고 카페바리스타2급 자격증을 취득하게 함.
강의방향 (진행방법 등)	○ 카페바리스타(2급) 필기시험대비 문제풀이와 실기시험 대비 에스프레소 머신을 이용하여 자격시험 시연을 한다.
교육 재료비	○ 원두 및 우유(집기대여비 포함) 270,000 필기문제집 3,000
취득가능 자격증 및 조건	○ 카페바리스타2급(필기, 실기)