

2024년 동두천시 평생학습관 1기 강의계획서

강좌명	커피 바리스타 2급			강사성명	임정숙	
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간 분)			강의요일	수요일	
강의목표	<ul style="list-style-type: none"> · 커피 바리스타 2급 자격증을 취득할 수 있다. · 커피 관련 지식과 기술을 습득할 수 있다. 					
강의내용	<ul style="list-style-type: none"> · 바리스타 이론 · 에스프레소 추출 · 카푸치노 제조 · 커피 바리스타 2급 모의 시험 					
자격증	· 자격증명 : 커피바리스타 2급 · 발급기관 :(사)월드커피바리스타협회					
특이사항	· 실기 장소 별도					
교재비	20,000원	재료비	270,000원	준비물	앞치마, 린넨 2장, 행주 6장	
기타	<ul style="list-style-type: none"> · 교재명 : 커피바리스타 (출판사명:저자 :나무들을 위한 숲·김기화) - 구입방법 : 공동구매(√) ※ 사전 준비한 바리스타 교재를 개강일에 교부, 다른 방법을 통해 교재를 가져온 경우 교재비 제외. 					
세부일정	주차	주	제	내		용
	1주	오리엔테이션		교육 안내, 안전교육, 커피개론		
	2주	커피 이론 커피 기계 운용		이론 : 커피 로스팅 실기 : 커피 기계 및 그라인더 사용법		
	3주	커피 이론 에스프레소 추출		이론 : 커피 추출 실기 : 에스프레소 추출		
	4주	커피 이론 우유 스티밍		이론 : 커피 향미 평가 실기 : 우유 스티밍 & 푸어링		
	5주	커피 이론 우유 푸어링		이론 : 위생 및 서비스 실기 : 우유 스티밍 & 푸어링		
	6주	커피 이론 카푸치노 제조		이론 : 재료학, 카페 메뉴 및 창업 실기 : 카푸치노 제조		
	7주	커피 이론 카푸치노 제조		이론 : 모의 고사 실기 : 카푸치노 제조		
	8주	커피 이론 카페 음료 제조		이론 : 모의 고사 실기 : 카페 음료		
	9주	필기 시험 실기 시험절차 숙지		이론 : 필기 시험 실기 : 실기 시험 시연 및 동영상 시청		
	10주	실기 시험 대비		준비 과정 실습		
	11주	실기 시험 대비		시연 과정 실습		
	12주	실기 시험 대비		준비 과정 시연 모의고사 실습		
	13주	실기 시험 대비		전체 과정 모의고사 실습		
	14주	실기 시험 대비		전체 과정 모의고사 실습		
	15주	실기 시험 대비		전체 과정 모의고사 실습		
16주	실기 시험 대비		전체 과정 모의고사 실습			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 커피바리스타 2급
강좌소개	○ 커피 바리스타 2급 자격증을 취득하기 위한 과정입니다. ○ 커피 관련 업체에서 취업을 위해 필요한 기본적인 자격증을 취득할 수 있습니다. ○ 커피에 대한 다양한 지식과 기술을 통해 취업은 물론 창업을 준비할 수 있습니다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 커피 바리스타 자격증에 관련된 이론과 실무에 활용할 이론 ○ 커피 머신을 다루는 방법 및 정비 ○ 에스프레소 추출 ○ 우유스티밍을 통한 카푸치노 제조 ○ 커피 바리스타 2급 자격증 모의시험
강의방향 (진행방법 등)	○ 초기에는 바리스타 자격증 취득을 위한 이론 학습 및 문제풀이를 수행하며 필기시험에 합격할 수 있도록 합니다. ○ 실습 초기에는 기계사용법에 대해 배우고 에스프레소 추출을 연습합니다. ○ 실습 중기에는 우유 스티밍을 연습하며 카푸치노 제조를 연습합니다. ○ 수업 후반부에는 자격시험을 위한 모의 시험을 반복적으로 실시하여 시험 합격을 위해 노력합니다.
교육 재료비	○ 원두 및 우유(시설 이용료 포함) 270,000원 ○ 교재 20,000원
취득가능 자격증 및 조건	○ 커피 바리스타 2급(월드커피바리스타 협회)