

(비대면 교육) 강의 계획서

강좌명	홈바리스타		강사명	권 선 주
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2021. 04.19.(월요일)~06. 26.(토요일) 요일 및 시간 : 매주 월요일 10:00~12:00 			
교육목표	브루잉커피도구설명 및 추출방법설명			
자격증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : 발급기관 : 			
동 아 리 활동계획				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 3.000 원(교재명 : 자체발행) 재료비 : 없음 			
교육 내용	주차	주 제	내 용	교육방법
	1주	커피이야기	기원, 문화, 가공 및 유통설명	네이버
	2주	핸드드립	칼리타드립퍼, 예가체프, 안티구아	줌
	3주	핸드드립	멜리타드립퍼, 케냐, 슈프리모	네이버
	4주	핸드드립	고노드립퍼. 시다모, 산토스	줌
	5주	핸드드립	하리오, 용드립퍼. 탄자니아, 만델링	네이버
	6주	Brewing 도구	사이펀, 모카포트, 이브릭	줌
	7주	Brewing 도구	프렌치프레스, 에어로프레스, 케멕스, 클레버	네이버
	8주	더치커피	더치커피 설명	줌
	9주	로스팅	로스팅, 커피	네이버
	10주	시험안내	홈바리스타 및 핸드드립 자격시험설명	줌