


과 목 소 개 서

과 목 명	커피바리스타자격(주간)
과 목 소 개	<ul style="list-style-type: none"> 커피 추출의 역사와 커피가 우리에게 오기까지의 과정에 대해 이해하고, 다양한 추출 기구들의 사용법을 통하여 홈 바리스타가 되어본다. 에스프레소 머신의 사용법과 실습으로 카페 메뉴를 만들면서 자신감과 성취감을 높일 수 있다. 또한 바리스타 교육을 통하여 자격증 취득을 목표로 하고 바리스타의 역량과 앞으로의 커피에 관련된 여러 가지 직업을 가질 수 있는 기회와 도움을
강 의 방 향 (진행방법 등)	<ul style="list-style-type: none"> 한잔의 커피가 우리에게 오기까지 커피에 대한 이론교육 후, 다양한 추출기구들의 특징을 이해하고 각자 커피를 만들어 보며, 좋아하는 나라의 원두와 나만의 커피 스타일에 대하여 자세히 알아가는 시간을 가진다. 커피 머신과 그라인더 등 여러 가지 기물들의 정확한 사용법과 전문성을 학습한다. 커피 머신을 통한 총 11가지의 카페 메뉴 실습과 자격검정 과정의 필기 교육을 통하여 자격증 취득을 준비한다.
교 육 내 용 (강의 주제 및 내용요약)	<ul style="list-style-type: none"> 커피학개론 - 커피가 우리에게 오기까지의 과정과 역사, 다양한 추출 기구들의 사용법을 학습한다. 홈 바리스타 - 이동 가능하고 간편한 커피 기물들을 통하여 카페 메뉴 만들기 (핸드드립 / 모카포트 / 에어로프레스 / 프렌치프레스 / 사이폰 / 콜드브루 등) 바리스타 자격검정과정 - 1) 자격검정과정의 진행방향 교육 2) 에스프레소 머신과 그라인더, 그 외의 사용 기물들에 대한 이해와 실습 3) 에스프레소 추출과 우유 스티밍에 대한 집중 교육 4) 서비스와 위생에 대한 교육 5) 자격검정과정에서의 11가지 카페메뉴 만들기 6) 자격검정과정의 전체 리허설 창업 및 취업 컨설팅 - 바리스타CS(customr service)교육 및 머신에 관련된 창업 컨설팅
취 득 가 능 자 격 증 명	<ul style="list-style-type: none"> 자격명 : 한국커피아카데미협의회 바리스타 자격검정 자격의 종류 : 민간자격증 자격등록번호 : 101-80-08379 자격발급기관명 : 한국커피아카데미협회(KCAC) 자격관리 홈페이지 : www.kwac-kcac.org(한국커피아카데미협회) 필기시험 : 충북지부 고사장 - 60문항 중 60점(36문항)이상 실기시험 : 충북지부 고사장 - 준비과정 3분, 시연과정 10분, 정리과정 3분 - 70점 이상
취 업 직 종	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 관련 업종 - 카페 창업 / 카페 매니저 / 대기업 커피팀 취업 / 카페 아르바이트 바리스타 강사 - 학교 방과후 / 동아리 / 문화센터 / 평생교육원 / 학원 바리스타 교육 - 바리스타 학과 진학 / 호텔조리 / 식음료전공 / 커피 유학
교육 재료비 교육 교재비 (상세기재)	<ul style="list-style-type: none"> 교육 재료비 : 300,000원 교재비 : 15,000원 - 한국커피아카데미협회 발간 필기 응시료 : 30,000원 / 실기 응시료 : 70,000원(협회사이트에서 온라인 접수 후 이체)

강 의 계 획 서

과 목 명 : 바리스타 자격(주간)

강 사 명 : 민 순 정

	강사약력	한국커피아카데미협회 총복지부 바리스타&핸드드립 전문강사 / 한국커피아카데미 협의회 바리스타&로스팅 자격검정 심사위원 / 충주시 평생학습관 바리스타 정규강사 / 롯데마트문화센터 충주점 바리스타 강사 / 이모션마케팅즈 교육원 커피교육 원장 / 애플새마을금고 본점 내 애플카페 교육팀장 / 초, 중, 고교 방과 후 및 동아리 출강		
	교재명	커피바리스타 자격검정 예상문제집(한국커피아카데미협회)		
	강의개요 및 목표	홈 바리스타 과정으로 가정에서도 고급커피를 직접 만들 수 있으며, 바리스타 자격증 취득을 통하여 바리스타 전문가를 육성한다.		
	강의방법	▪ 시청각 자료를 통한 이론 교육 및 커피 기물들 실습 및 커핑 (시음)후 자유롭게 토론한다. ▪ 바리스타 자격검정과정 커리큘럼에 맞추어 메뉴 및 서비스 교육		
	사용매체	판서, 컴퓨터, 교재, 커피기물, 커피머신		

주차/일자	강 의 내 용	강의방법	준비물
1주 8.30/9.1	▪ 오리엔테이션 - 재미있는 커피 이야기 & 기물들의 이론 교육 및 핸드드립 추출 실습	이론/ 실습	▪ 교재 ▪ 필기도구
2주 9.6/9.8	▪ 핸드드립 추출 실습 및 추출기구 변화에 대한 맛의 차이 알아보기 - 칼리타 드리퍼 ▪ 가정용 에스프레소 추출 실습 - 모카포트	이론/ 실습	
3주 9.13/9.15	▪ 삼투압 작용의 커피 추출도구(퍼콜레이터) - 사이폰 ▪ 오랜 시간 찬물로 만들어진 부드러운 커피 - 콜드브루	이론/ 실습	
4주 9.20/9.22	휴 강 (추석)	이론/ 실습	
5주 9.27/9.29	▪ 핸드드립 추출 실습 및 추출기구 변화에 대한 맛의 차이 알아보기 - 고노 / 하리오 / 멜리타 드리퍼	이론/ 실습	▪ 개인 앞치마
6주 10.4/10.6	▪ 가정용 에스프레소 추출 실습 - 모카포트 / 프렌치프레스 모카포트와 프렌치프레스로 만드는 카푸치노 - 소스를 활용한 라떼아트(에칭)	이론/ 실습	
7주 10.11/10.13	▪ 가정용 에스프레소 추출 실습 - 에어로프레스 / 프렌치프레스 ▪ 카푸치노 & 파우더를 활용한 라떼아트(파우더 아트)	이론/ 실습	
8주 10.18/10.20	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 머신과 그라인더, 기물들의 명칭과 사용법 / 커피 정량담기	실습	▪ 필기도구 ▪ 개인 앞치마
9주 10.25/10.27	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 추출	실습	
10주 11.1/11.3	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 추출 및 우유 스티밍 연습	실습	
11주 11.8/11.10	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(아메리카노, 카페라떼)만들기	실습	
12주 11.15/11.17	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(카푸치노)만들기	실습	▪ 필기도구 ▪ 개인 앞치마
13주 11.22/11.24	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - HOT 메뉴(카페모카, 카라멜 마끼아또)만들기	실습	
14주 11.29/12.1	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - ICE 메뉴(아메리카노, 카페라떼, 카푸치노)만들기	실습	
15주 12.6/12.8	▪ 바리스타 자격검정 실기 실습 - ICE 메뉴(카페모카, 카라멜마끼아또)만들기 / 전체메뉴 만들기	실습	
16주 12.13/12.15	▪ 바리스타 자격검정 실기 실전연습	실습	

※ 국공휴일은 휴강일로 해당일자에 휴강 표시(자격증 과정 중 시수부족으로 자격증을 취득할수 없는 경우 보강 기능-증빙자료 제출)