

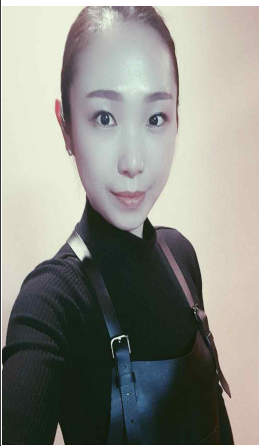
과 목 소 개 서

과 목 명	커피바리스타자격(주간)
과 목 소 개	<ul style="list-style-type: none"> 커피 추출 역사와 커피가 우리에게 오기까지에 대해 이해하고, 간편하면서도 다양한 추출기구들의 사용법을 통하여 홈 바리스타가 되는 시간을 가진다. 에스프레소 머신의 사용법과 실습으로 카페 메뉴를 만들면서 새로운 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 제공한다.
강 의 방 향 (진행방법 등)	<ul style="list-style-type: none"> 그동안 궁금했고, 몰랐던 커피의 세계에 대해서 자연스럽게 학습한다. 또한 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 능숙하게 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 - 한 잔의 커피가 우리에게 오기까지의 과정과 역사, 다양한 추출 기구들의 사용법을 학습한다. 홈 바리스타 - 편리하고 이동 가능한 커피 기물들을 통하여 카페 메뉴 만들기 (핸드드립 / 모카포트 / 에어로프레스 / 프렌치프레스 / 사이폰 / 미스터클레버 / 콜드브루) 바리스타 자격검정과정 - 1) 자격검정과정의 진행방향 교육 2) 에스프레소머신과 그라인더 그 외의 사용 기물들에 대한 학습 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 - 바리스타 CS(customer service)교육 및 창업 컨설팅
취 득 가 능 자 격 증 명	<ul style="list-style-type: none"> 자격명 : 한국커피아카데미협회 바리스타 자격검정 자격의 종류 : 민간자격증 자격등록번호 : 101-80-08379 자격발급기관명 : 한국커피아카데미협회(KCAC) 자격관리 홈페이지 : www.kwac-kcac.org(한국커피아카데미협회) 필기시험 : 충북지부 고사장(충주시 평생학습관에서 응시) - 60문항 중 60점(36문항)이상 실기시험 : 충북지부 고사장(충주시 평생학습관에서 응시) - 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 커피 팀 취업 / 카페 아르바이트 바리스타 강사 - 학교 방과 후 / 동아리 / 문화센터 / 평생교육원 / 학원 바리스타 교육 - 바리스타 학과 진학 / 호텔조리 / 식음료전공 / 커피 유학
교 육 재 료 비 교 육 교 재 비	<ul style="list-style-type: none"> 교육 재료비 : 300,000원 (원두,우유,얼음,각종 소스 및 시럽,설탕,파우더,휘핑크림,커피 기물 등) 교재비 : 16,000원 - 바리스타 자격검정 예상문제집 (한국커피아카데미협회 발간) 필기 응시료 : 30,000원 / 실기 응시료 : 70,000원 (협회사이트에서 온라인 접수 후 이체)

강 의 제 획 서

과 목 명 : 바리스타자격(주간)

강 사 명 : 민 순 정

	강사약력	한국커피아카데미협회 충북지부 바리스타&핸드드립 전문 강사 / 한국커피아카데미 협의회 바리스타&로스팅 자격검정 심사위원 / 충주시 평생학습관 바리스타자격반 정규강사 / 롯데마트문화센터 충주점 바리스타 강사 / 이모션마케팅즈 커피 교육원 대표 / 도르 커피 교육원 커피교육 팀장 / 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	<ul style="list-style-type: none"> 시청각 자료를 통한 이론 교육 및 커피 기물들 실습 및 커핑(시음)후 자유롭게 토론한다. 바리스타 자격검정과정에 커리큘럼에 맞추어 메뉴 및 서비스 교육
	사용매체	판서, 컴퓨터, 교재, 커피기물, 커피머신

주차/일자	강 의 내 용	강의 방법	준비물
1주 8.29/8.31	<ul style="list-style-type: none"> 오리엔테이션 - 재미있는 커피 이야기 & 기물들의 이론 교육 및 핸드드립 추출 실습 	이론/실습	교재&필기도구 / 개인 앞치마
2주 9.5/9.7	<ul style="list-style-type: none"> 핸드드립 추출 실습 및 추출기구 변화에 대한 맛의 차이 알아보기 - 칼리타 드리퍼 가정용 에스프레소 추출 실습 - 모카포트 	이론/실습	
3주(9.14) 9/12(월)휴강	<ul style="list-style-type: none"> 핸드드립 추출 실습 및 추출기구 변화에 대한 맛의 차이 알아보기 - 고노/하리오 드리퍼 	이론/실습	
4주 9.19/9.21	<ul style="list-style-type: none"> 쉽고 편리한 커피 추출도구 - 미스터 클레버 에스프레소와 달콤한 아이스크림의 유혹 - 아포가토 	이론/실습	
5주 9.26/9.28	<ul style="list-style-type: none"> 가정용 에스프레소 추출 실습 - 모카포트 / 프렌치프레스 모카포트와 프렌치프레스를 활용한 카페메뉴 - 소스를 활용한 라떼아트(에칭) 	이론/실습	교재&필기도구 / 개인 앞치마, 린넨, 행주
6주(10.5) 10/3(월)휴강	<ul style="list-style-type: none"> 가정용 에스프레소 추출 실습 - 에어로프레스 / 프렌치프레스 카푸치노 & 파우더를 활용한 라떼아트(파우더 아트) 	이론/실습	
7주(10.12) 10/10(월)휴강	<ul style="list-style-type: none"> 삼투압 작용의 커피 추출도구(퍼콜레이터) - 사이폰 오랜시간 찬물로 만들어진 부드러운 커피 - 콜드브루 	이론/실습	
8주 10.17/10.19	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 머신과 그라인더, 기물들의 명칭과 사용법 / 커피 정량담기 	이론/실습	
9주 10.24/10.26	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 추출 	실습	개인 앞치마, 린넨, 행주
10주 10.31/11.2	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 추출 및 우유 스티밍 연습 	실습	
11주 11.7/11.9	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(아메리카노, 카페라떼)만들기 	실습	
12주 11.14/11.16	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(카푸치노)만들기 	실습	
13주 11.21/11.23	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - HOT 메뉴(카페모카, 카라멜 마끼아또)만들기 	실습	개인 앞치마, 린넨, 행주
14주 11.28/11.30	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - ICE 메뉴(아메리카노, 카페라떼, 카푸치노)만들기 	실습	
15주 12.5/12.7	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실습 - ICE 메뉴(카페모카, 카라멜 마끼아또)만들기 / 전체메뉴 만들기 	실습	
16주 12.12/12.14	<ul style="list-style-type: none"> 바리스타 자격검정 실기 실전연습 	실습	