

강 의 계 획 서

1. 강의개요

- 커피란 무엇인가, 커피의 역사와 재배과정, 여러 가지 기구를 이용한 커피 추출방식, 커피의 메뉴, 커피의 건강과 효능에 대하여 학습한다.

2. 강의요일 및 시간

- 화요일(주간) 10:00~13:00 / 화요일(야간) 18:30~21:30

3. 교재 및 참고문헌

구 분	교 재 명	저 자	출 판 사	가 격	비 고
교 재	커피바리스타 12급 통합교재	음료자격검정 원학술위원회	한수	25,000원	구입

※ 재료비 22만원 별도

4. 강의계획

주차	주 요 교 육 내 용	시간	교육방법 (이론/실습)	강사명	비 고 (준비물)
1	(이론) 커피학개론, 커피의 역사	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
2	(커피이론) 커피의 재배 기후와 토양. 실습 (핸드드립)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
3	(커피이론) 커피의 품종. 분류와수확. 실습(에스프레소추출)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
4	(커피이론) 에스프레소의 정의. 실습(에스프레소 추출)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
5	(커피이론) 머신 사용법 실습 (우유거품 만들기)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
6	(커피이론) 필기시험 대비 실습(우유거품추출 카푸치노 만들기)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
7	실기 (로스팅. 에스프레소, 우유거품만들기)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
8	실기 (우유거품 만들기 , 카푸치노 메뉴만들기)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
9	실기(우유 거품연습 카푸치노 만들기)	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
10	이론 실기총정리, 에스프레소, 우유거품, 카푸치노,	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
11	바리스타 2급 실기시험 대비 총 연습	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재
12	바리스타 2급 실기시험 대비 총 연습	3	이론 30%, 실기 70%	연정희	교재