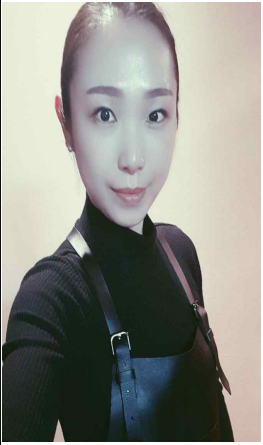


강 의 계 획 서

과 목 명 : 바리스타자격반

강 사 명 : 민 순 정

| | | |
|--|-----------|--|
|  | 강사약력 | 한국커피아카데미협의회 충북지부 바리스타&핸드드립 전문 강사 / 한국커피아카데미협의회 바리스타 & 로스팅 자격검정 심사위원 / 충주시 평생학습관 바리스타자격반 정규강사 / 음성군 여성회관 바리스타반 정규강사 / 롯데마트 문화센터 충주점 바리스타 강사 / 커피아티스트랩 대표 / 이모션마케팅즈 커피 교육원 대표 / 초,중,고교 방과 후 및 동아리 출강 |
| | 교재명 | 커피바리스타 자격검정 예상문제집(한국커피아카데미협의회) |
| | 강의개요 및 목표 | 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 자격검정과정 커리큘럼에 맞추어 메뉴 및 서비스 교육 |
| | 사용매체 | 판서, 컴퓨터, 교재, 커피기물, 커피머신 |

| 주차/일자 | 강 의 내 용 | 강의 방법 | 준비물 |
|--------------|--|-----------|-----------------------------|
| 1주차 8.7 | ■ 오리엔테이션 ■ 바리스타 필기검정 이론 교육 및 실기 실습 - 기물들의 명칭과 사용법 | 이론/ 실습 | 교재 & 필기도구 / 개인 앞치마 |
| 2주차 8.9 | ■ 바리스타 필기검정 이론 교육 및 실기 실습 - 에스프레소 머신과 그라인더, 사용법 / 커피 정량담기 | 이론/ 실습 | |
| 3주차 8.14 | ■ 바리스타 필기검정 이론 교육 및 실기 실습 - 에스프레소 추출 | 이론/ 실습 | |
| 4주차 8.16 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 추출 / 우유 스티밍 연습 | 이론/ 실습 | |
| 5주차 8.21 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 에스프레소 추출 / 우유 스티밍 연습 | 이론/ 실습 | |
| 6주차 8.23 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(아메리카노, 카페라떼)만들기 | 이론/ 실습 | |
| 7주차 8.28 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(카푸치노)만들기 | 실습 | |
| 8주차 8.30 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 우유 스티밍 연습 HOT 메뉴(카푸치노, 카라멜 마끼아또)만들기 | 실습 | |
| 9주차 9.4 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - ICE 메뉴(아메리카노, 카페라떼, 카푸치노)만들기 | 실습 | |
| 10주차 9.6 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - ICE 메뉴(카페모카, 카라멜 마끼아또)만들기 | 실습 | |
| 11주차 9.11 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실습 - 전체메뉴 만들기 | 실습 | |
| 12주차 9.13 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실전연습 | 실습 | |
| 13주차 9.18 | ■ 바리스타 자격검정 실기 실전연습 | 실습 | |
| 14주차 9.20 | ■ 자격증 수료식 및 종강 | 실습 | |