


과 목 소 개 서

과 목 명	라떼아트 & 카페메뉴 (주, 야간)
과 목 소 개	라떼아트란 에스프레소 커피를 커피전용 머신에서 추출하여 스티밍한 우유 거품을 이용하여 그림을 그려내는 카페의 꽃이다.
강 의 방 향 (진행방법 등)	기호식품 디자인의 선호도가 다양한 소비자들의 요구에 맞추어 라떼아트, 애칭, 스텐실아트, 카페메뉴 등을 익혀 자격 취득은 물론 바리스타로서 기술력을 익힐 수 있도록 이론과 실습을 위주로 수업을 진행한다.
교 육 내 용 (강의 주제 및 내용 요약)	라떼아트에서 가장 중요한 요소는 우유 스티밍 이다 완벽하게 추출된 에스프레소와 밀도가 고운 우유 스티밍의 밀크폼을 만들어 다양한 아트와 애칭을 연출함에, 반복된 연습으로 전체적인 과정을 익혀 기술력의 향상을 교육의 목표로 한다.
취 득 가 능 자 격 증 명	비 자격증반임 자격증을 필요로 할 경우 연계수업은 가능(민간 자격증임) 창업과 취업에 도움
취 업 직 종	본인 창업, 커피전문 카페, 요식업 겸업
교육 재료비 교육 교재비 (상세기재)	원두커피, 우유, 각종 시럽, 소스, 휘핑크림, 파우더 외 메뉴재료 필요금액: 150,000원 정도 예상 ※ 재료비 관리 및 지출은 수강하시는 분 중 대표자 선출 관리 운영함

강 의 계 획 서

과 목 명 : 카페라떼 & 카페메뉴

강 사 명 : 신 종 윤

	강 사 약 력	커피바리스타 와 전통차 강사로 활동 중		
	교 재 명	자체적으로 제작된 교재로 활용함		
	강의개요 및 목표	커피바리스타 의 숙련된 기술력 향상을 목표로 함		
	강 의 방 법	이론과 실습, 시청각 자료, 유인물		
	사 용 매 체	판서, VTR, 컴퓨터, 외		
주차/일자	강 의 내 용		강의방법	준비물
1주 2/15	첫 만남의 소개 인사와 강의계획 설명 및 운영진 선출		이론, 실습	앞치마,필기구
2주 2/22	커피바리스타란 ?	커피추출 도구 이해	이론, 실습	
3주 2/29	커피 추출 도구의 사용법	핸드드립 실습	이론, 실습	
4주 3/07	에스프레소 커피머신의 이해	기능사용법 실습	이론, 실습	
5주 3/14	커피그라인더 종류의 이해	수동과 전동밀 사용실습	이론, 실습	앞치마,필기구
6주 3/21	우유 스팀의 기본적 이론	시연 및 스티밍 실습	이론, 실습	
7주 3/28	스팀 우유 바로 붓기	시연 및 실습	이론, 실습	
8주 4/04	에칭의 종류 알아보기	종류별 시연 및 실습	이론, 실습	
9주 4/11	파우더(스텐실) 아트	종류별 시연 및 실습	이론, 실습	앞치마,필기구
10주 4/18	다양한 아트 디자인	시연 및 실습	이론, 실습	
11주 4/25	가정용 도구로 라떼아트 만들기	시연 및 실습	이론, 실습	
12주 5/02	내입에 맞는 커피 만들기	종류별 시음과 블렌딩	이론, 실습	
13주 5/09	커피 로스팅	로스팅 실습	이론, 실습	앞치마,필기구
14주 5/16	원두 블렌딩 하기	혼합 후 맛평가	이론, 실습	
15주 5/23	커피 드립백 만들기	드립백 실습	이론, 실습	
16주 5/30	종합평가	에칭, 라떼아트, 파우더아트, 창작 평가	평가	