

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. 수업요일 및 시간

- (주간) 매주 화요일 10:30 ~ 13:30 / (야간) 매주 화요일 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 1:2급 통합교재	음료자격검정 원학술위원회	한수	15,000	구입

4. 강의계획

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