

과 목 소 개 서


과 목 명	라떼아트 & 카페메뉴
과 목 소 개	우유를 따듯하게 데워 고운 거품으로 스티밍을 하여 에스프레소 위에 여러 가지 모양을 그려 연출하여 나타내는 것을 커피라떼아트라 한다 맛은 물론 후각, 시각, 청각 등의 감각 기능으로 통하여 느끼는 카페의 꽃.
강 의 방 향 (진행방법 등)	날로 발전하고 있는 커피문화 속에 예술적감각을 익혀 라떼아트, 초코에칭 및 다채로운 메뉴등 커피를 처음 접하는 사람으로부터 자격증 취득을 하고있는 바리스타의 기술력을 익힐 수 있도록 이론과 실습을 바탕으로 진행한다.
교 육 내 용 (강의 주제 및 내용요약)	라떼아트는 원두커피의 신선함은 물론 가장 중요한 관건은 우유 스티밍 이다 아이스크림처럼 부드러운 폼드밀크를 생성하여 바리스타의 숙련된 기술력을 익히도록 지속적인 연습으로 기량을 키워나간다 우유 폼을 이용하여 에칭(그림,글씨)을 커피잔 위에 디자인 한다. 커피로 만들 수 있는 카페메뉴 만들기 등.
취 득 가 능 자 격 증 명	비 자격증반이지만 희망에 따라 자격증 취득 기회를 병행 카페창업과 취업에 도움.
취 업 직 종	커피카페, 요식업, 창업 등
교육 재료비 교육 교재비 (상세기제)	원두커피, 우유, 카페시럽, 소스, 휘핑크림, 스무디재료 외 소요금액: 120,000원(수강생이 직접 관리 운용)

※ 재료비가 있을 경우 수강생 1인당 재료비 상세 내역 첨부서류로 추가 제출

강 의 제 획 서

과 목 명 : 카페라떼 & 카페메뉴 (주 간)

강 사 명 : 신 종 윤


	강사약력	커피바리스타와 전통차 강사로 활동중		
	교재명	자체적으로 제작된 교재로 활용함		
	강의개요 및 목표	커피바리스타의 숙련된 기술력 향상을 목표로함		
	강의방법	이론과 실습, 시청각 자료, 유인물		
	사용매체	판서, VTR, 컴퓨터, 외		
주차/일자	강 의 내 용		강의방법	준비물
1주 8/1	첫 만남 자기소개와 강의내용설명 및 자체 운영진 선출		상호인사	앞치마,필기구
2주 8/8	커피바리스타란 ?	커피 추출도구의 활용과 시연	이론, 실습	
3주 8/15	광 복 절 (휴 강)		이론, 실습	
4주 8/22	커피추출 도구의 사용법	핸드드립 도구명칭 및 실습	이론, 실습	
5주 8/29	에스프레소 커피머신의 이해	기능 및 사용법익히기	이론, 실습	앞치마,필기구
6주 9/5	커피그라인더 종류와 기능 이해	수동과 전동밀 사용실습	이론, 실습	
7주 9/12	우유 성분과 스티밍 기본 이해	시연 및 실습	이론, 실습	
8주 9/19	벨벳 우유 만들기	스팀 우유 만들기 실습	이론, 실습	
9주 9/26	에칭의 종류 알아보기	밀크스팀 위에 에칭 연출하기	이론, 실습	앞치마,필기구
10주 10/3	개 천 절 (휴 강)		이론, 실습	
11주 10/10	민하트와 결하트의 차이	스티밍 농도의 차이로 실습	이론, 실습	
12주 10/17	다양한 라떼아트	디자인 시연 및 실습	이론, 실습	
13주 10/24	가정용 도구로 라떼아트 만들기	도구로 실습	이론, 실습	앞치마,필기구
14주 10/31	내 입에 맞는 커피 만들기	종류별 시음과 블렌딩	이론, 실습	
15주 11/7	커피 로스팅 이해	직화식, 열풍식 로스팅실습	이론, 실습	
16주 11/14	종합평가	라떼아트, 에칭, 파우더에칭, 창작평가	평 가	

※ 국·공휴일 및 평생학습박람회(일정미정)일에는 휴강임으로 해당일자에 휴강 표시
(자격증 과정 중 시수부족으로 자격증을 취득할 수 없는 경우 보강 가능 - 증빙자료 제출)

강 의 제 회 서

과 목 명 : 카페라떼 & 카페메뉴 (야 간)

강 사 명 : 신 종 윤

	강사약력	커피바리스타와 전통차 강사로 활동중		
	교재명	자체적으로 제작된 교재로 활용함		
	강의개요 및 목표	커피바리스타의 숙련된 기술력 향상을 목표로함		
	강의방법	이론과 실습, 시청각 자료, 유인물		
	사용매체	판서, VTR, 컴퓨터, 외		
주차/일자	강 의 내 용		강의방법	준비물
1주 8/1	첫 만남 자기소개와 강의내용설명 및 자체 운영진 선출		상호인사	앞치마,필기구
2주 8/8	커피바리스타란 ?	커피 추출도구의 활용과 시연	이론, 실습	
3주 8/15	광 복 절 (휴 강)		이론, 실습	
4주 8/22	커피추출 도구의 사용법	핸드드립 도구명칭 및 실습	이론, 실습	
5주 8/29	에스프레소 커피머신의 이해	기능 및 사용법익히기	이론, 실습	앞치마,필기구
6주 9/5	커피그라인더 종류와 기능 이해	수동과 전동밀 사용실습	이론, 실습	
7주 9/12	우유 성분과 스티밍 기본 이해	시연 및 실습	이론, 실습	
8주 9/19	벨벳 우유 만들기	스팀 우유 만들기 실습	이론, 실습	
9주 9/26	에칭의 종류 알아보기	밀크스팀 위에 에칭 연출하기	이론, 실습	앞치마,필기구
10주 10/3	개 천 절 (휴 강)		이론, 실습	
11주 10/10	민하트와 결하트의 차이	스티밍 농도의 차이로 실습	이론, 실습	
12주 10/17	다양한 라떼아트	디자인 시연 및 실습	이론, 실습	
13주 10/24	가정용 도구로 라떼아트 만들기	도구로 실습	이론, 실습	앞치마,필기구
14주 10/31	내 입에 맞는 커피 만들기	종류별 시음과 블렌딩	이론, 실습	
15주 11/7	커피 로스팅 이해	직화식, 열풍식 로스팅실습	이론, 실습	
16주 11/14	종합평가	라떼아트, 에칭, 파우더에칭, 창작평가	평 가	

※ 국·공휴일 및 평생학습박람회(일정미정)일에는 휴강임으로 해당일자에 휴강 표시
(자격증 과정 중 시수부족으로 자격증을 취득할 수 없는 경우 보강 가능 - 증빙자료 제출)