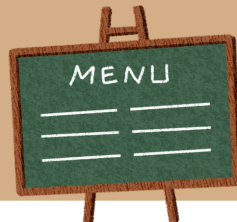




2024년 경산시 시민상생캠퍼스 운영 지원 사업

커피바리스타2급 및 핸드드립 자격과정

경산시민을 위한 지식문화 탐험 과정!
2024년 경산시 시민상생캠퍼스로 여러분을 초대합니다.



안내 사항

교육일정

2024. 06. 18(화) ~ 2024 08. 08(목)
(총 16회차)

교육시간

매주 화, 목요일 10:00~13:00
(주 2회/ 회차당 3시간)

교육장소

대구대학교 경산캠퍼스 성산홀 14층 바리스타실
(경상북도 경산시 진량읍 대구대로201)

수강료

무료(재료비 및 자격증발급비 자부담)

신청방법

홈페이지, 전화 및 방문 접수
(우측 상단 QR 코드 확인)

교육내용

문의사항

053)850-5653

차시	주제	내용
1	오리엔테이션 및 추출형태에 따른 추출법	자격증 관련 및 준비물 안내
2	핸드드립 이론	핸드드립 커피의 정의와 특징 이해
3	핸드드립 실습	도구를 사용한 핸드드립 추출 실습
4	산지별 핸드드립 실습 I	중남미 지역 원두의 역사와 실습 및 향미 평가
5	산지별 핸드드립 실습 II	아프리카 지역 원두의 역사와 실습 및 향미 평가
6	로스팅의 정의/로스팅 과정에 따른 생두의 변화 및 향미 훈련	경수와 연수에 따른 향미 평가
7	산지별 핸드드립 실습 III	아시아 지역 원두의 역사와 실습 및 향미 평가
8	핸드드립 테스트 및 평가	수강생 핸드드립 테스트
9	커피 기계 및 그라인드 운영, 에스프레소 추출하기	이상적인 에스프레소 추출 시연 및 시음 등
10	에스프레소 추출하기	에스프레소 추출의 원리 및 도징 템핑 방법 등
11	우유 거품내기	우유의종류와 성분 이해 및 스팀밸브의 구조 파악 등
12	우유 거품내기	안정적인 크레마 안정화와 푸어링 시연 및 실습 등
13	우유 거품내기	카푸치노와 카페라떼의 거품 실습 노하우
14	모의 테스트 진행 및 피드백	수강생 모의 테스트 진행 및 피드백
15	실기테스트	수강생 실기 테스트
16	수료식 및 자격증 수여	수료식 및 자격증 수여

※ 자세한 내용은 평생교육원 홈페이지에서 확인하실 수 있습니다.



대구대학교 평생교육원