

강의계획서

주	교육내용	비 고
1	향미훈련 1. 향미에 대해 2. 향의 반응 3. 아로마 키트 4. 스킬과 테스트	
2	미각훈련 1. 미각에 대해 2. 커피의 맛 3. 미각 용어 정의 4. 스킬과 테스트.	
3	유기산 훈련 1. 유기산에 대해 2. 산류(Acids)의 분류 3. 유기산 종류 4. 스킬과 테스트	
4	커피,원두 훈련 1. 커피이란 2. 커피를 위한 조건과 용어 3. 커피의 진행 방법과 평가 4. 스킬과 테스트 5. 스페셜티 커피와 트렌드 6. 커피체리 수확후 가공방법 7. 대륙별 원두 프로파일 8. 스킬과 테스트	
5	커피,원두 훈련 1. 스킬과 테스트 2. 스페셜티 커피와 트렌드 3. 커피체리 수확후 가공방법 4. 대륙별 원두 프로파일 5. 스킬과 테스트	
6	커피,원두 훈련 1. 스킬과 테스트 2. 스페셜티 커피와 트렌드 3. 커피체리 수확후 가공방법 4. 대륙별 원두 프로파일 5. 스킬과 테스트	
7	커피,원두 훈련 1. 스킬과 테스트 2. 스페셜티 커피와 트렌드 3. 커피체리 수확후 가공방법 4. 대륙별 원두 프로파일 5. 스킬과 테스트	

※15주 이상시 추가하여 작성 가능