

# 2024년 경산시 시민상생캠퍼스 수강생 모집 공고

대구대학교 평생교육원에서는 경산시민의 평생학습 참여 기회를 확대하고, 특성화 교육 과정을 개발 및 지원하기 위해 「2024년 경산시 시민상생캠퍼스」 수강생을 아래와 같이 모집합니다.

2024년 5월 2일

대구대학교 평생교육원장

## 1. 강좌 정보

### ○ 강좌 내용

교육과정명	교육기간	요일 및 시간	비고
커피바리스타2급 및 핸드드립 자격과정	2024. 06. 18 ~ 2024. 08. 08	매주 화, 목 10:00~13:00	총 16회차 자격취득 과정
세계 주요 국가의 역사와 문화 기행	2024. 05. 14 ~ 2024. 10. 01	매주 화 14:00~17:00	총 16회차

○ 교육대상: 만 20세 이상 경산시민

○ 수강료: 무료(실습재료비 및 자격증 발급비 자부담)

## 2. 모집 개요

○ 모집기간: 2024. 05. 02(목) 09:00 ~ 선착순 마감시까지

※ 모집기간 이전 신청 접수 받지 않습니다. 양해 바랍니다.

○ 접수방법

- 평생교육원 홈페이지: <https://lifelong.daegu.ac.kr/main>

※ 일반전문과정-전체과정-교육과정명 [2024 경산시 시민상생캠퍼스] 검색

- 전화: 053)850-5653

- 방문: 경북 경산시 진량읍 대구대로 201 대구대학교 성산홀 14층 평생교육원 행정실

○ 선정결과: 개별 통보 예정

### 3. 세부 교육 과정

#### ○ 커피바리스타2급 및 핸드드립 자격과정

교육과정명	커피바리스타2급 및 핸드드립 자격과정		
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 현장 실무 중심의 전문적인 교육으로 바리스타 기초과정 실습 후 핸드드립 및 커피바리스타2급 자격증을 취득한다</li> <li>■ 커피 관련 산업 취업 및 창업에 관련된 전문적인 지식을 습득한다</li> </ul>		
교육대상	핸드드립 및 커피바리스타2급 자격증 과정 취득에 관심이 있는 20세 이상 경산시민		
모집인원	15명	교육장소	성산홀 14층 바리스타실
교육기간	2024. 06 ~ 2024. 07 (2개월)	교육방법	대면(오프라인 교육)
교육시간	화, 목 10:00~13:00 주 2회 / 회차당 3시간	교육시수/회차	48시수 / 16회차
<b>회차별 수업내용</b>			
차시	월일	주제	내용
1	6/18	오리엔테이션 추출형태에 따른 추출법	-자격증관련 및 준비물 - 달임법(Decoction)- 침출법(Infusion) -여과법(Brewing)-가압추출법(Pressed Extraction)
2	6/20	핸드드립 이론	- 대륙별 생두 재배, 수확, 가공, 유통 특징 - 핸드드립 커피의 정의와 특징 이해 -핸드드립도구소개 - 이상적인 핸드드립 커피를 추출하기 위한 전제 조건 및 생두의 등급 이해
3	6/25	핸드드립 실습	- 도구를 사용한 핸드드립 추출 실습
4	6/27	산지별 핸드드립 실습 I	- 중남미 지역 원두의 역사와 실습 및 향미 평가 (브라질, 콜롬비아, 과테말라, 코스타리카, 엘살바도르)
5	7/2	산지별 핸드드립 실습 II	- 아프리카 지역 원두의 역사와 실습 및 향미 평가(케냐, 에티오피아, 탄자니아,우간다)
6	7/4	로스팅의 정의/로스팅	-로스팅의 종류

		과정에 따른 생두의 변화 및 향미 훈련	-생두상태의 결점두 -경수와 연수에 따른 향미 평가
7	7/9	산지별 핸드드립 실습Ⅲ	- 아시아 지역 원두의 역사와 실습 및 향미 평가 (인도, 인도네시아)
8	7/11	핸드드립 테스트 및 평가	- 수강생 핸드드립 테스트
9	7/16	커피 기계 및 그라인드 운영 에스프레소 추출하기	- 에스프레소 머신의 구조와명칭,작동원리파악, 작동실습 - 이상적인 에스프레소 추출 시연 및 시음 - 에스프레소 머신 세정제를 활용한 기계청소 시연 - 그라인더 기본구조와 작동원리 파악
10	7/18	에스프레소 추출하기	- 에스프레소 추출의 원리 및 도징 템핑 방법 - 커피원두 사용량에 따른 에스프레소 맛 변화 및 사용량 조절 실습 - 과소, 과다추출 변수의 이해 - 에스프레소, 아메리카노 실습
11	7/23	우유 거품내기	- 우유의종류와 성분 이해 및 스팀밸브의 구조 파악 - 벨벳밀크 형성의 원리 및 실습 - 온도에 맞는 공기주입 및 롤링을 통한 벨벳밀크 정복 실습 - 카푸치노, 밀크라떼 만들기
12	7/25	우유 거품내기	- 안정적인 크레마 안정화와 푸어링 시연 및 실습 - 골드링 시연 및 실습 - 카푸치노, 밀크라떼 만들기
13	7/30	우유 거품내기	- 반복 실습을 통한 우유스티밍 심화 실습 - 카푸치노와 카페라떼의 거품 실습노하우
14	8/1	모의 테스트 진행 및 피드백	

15	8/6	실기테스트	
16	8/8	수료식 및 자격증 수여	

○ 세계 주요 국가의 역사와 문화 기행

<b>교육과정명</b>	세계 주요 국가의 역사와 문화 기행		
<b>교육목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 미래를 품은 과거로서의 역사에 대한 이해를 통해 현재 세상을 알고 미래를 내다본다</li> <li>■ 세상에 대한 인식의 지평을 확대한다</li> </ul>		
<b>교육대상</b>	역사에 관심이 있는 20세 이상 경산시민		
<b>모집인원</b>	20명	<b>교육장소</b>	성산홀 9층 이미지메이킹실2
<b>교육기간</b>	2024. 5. ~ 10. (6개월)	<b>교육방법</b>	대면(오프라인)교육
<b>교육시간</b>	매주 화 14:00~17:00 (주중 1회 / 회차당 3시간)	<b>교육시수/회차</b>	48시수 / 16회차
<b>회차별 수업내용</b>			
<b>차시</b>	<b>월일</b>	<b>주제</b>	<b>내용</b>
1	5/14	강좌 소개와 세계 주요국가에 대한 개설	- 국가의 탄생과 그 후 - 누가 세계 주요 국가인가?
2	5/21	중국의 역사와 문화기행(1)	- 춘추전국과 진시황의 통일
3	5/28	중국의 역사와 문화기행(2)	- 진한, 수당제국
4	6/4	중국의 역사와 문화기행(3)	- 원, 명, 청제국
5	6/11	중국의 역사와 문화기행(4)	- 중국의 근대
6	6/18	중국의 역사와 문화기행(5)	- 중국의 공산화
7	6/25	그리스, 이탈리아의 역사와 문화기행(1)	- 로마제국의 흥망
8	7/2	경산 지역 문화 답사	- 경산 지역 답사
9	7/9	그리스, 이탈리아의 역사와 문화	- 로마제국의 흥망

		기행(2)	
10	7/16	프랑스, 독일의 역사와 문화기행	- 프랑크 왕국, 신성로마제국
11	8/20	스페인의 역사와 문화기행	- 스페인의 영광과 성쇠
12	8/27	영국의 역사와 문화기행	- 대영제국의 영광과 성쇠
13	9/3	일본의 역사와 문화기행(1)	- 우리나라와 일본
14	9/10	일본의 역사와 문화기행(2)	- 일본 제국주의 부상과 패망
15	9/24	미국의 역사와 문화기행	- 미국이 세계 최강 국가가 되는 과정
16	10/1	세계 주요 국가의 역사와 문화 기행 총평	- 강좌를 마무리하면서

#### 4. 기타 유의 사항

- 실습재료비 및 자격증 발급비 자부담
- 강좌 중복 수강 가능
- 강좌 내용·교육 일정 등은 강사 및 기관 사정에 따라 변경될 수 있음

#### 5. 문의처: 053)850-5653 대구대학교 평생교육원 행정실