

강의계획서

주	교육내용	비 고	시간
1	향미훈련 1. 향미에 대해 2. 향의 반응/커피향을 인지하는 원리/커피향의 분류 및 커피향 인지방법	이론교육 아로마키트	2
2	향미훈련 1. 아로마키트 사용 2. 스킬과 테스트	아로마키트	2
3	미각훈련 1. 미각의 이해 2. 커피의 맛	이론교육 역치키트	3
4	미각훈련 1. 미각 용어 정의 2. 스킬과 테스트.	미각키트	4
5	유기산 훈련 1. 유기산에 대해 2. 산(Acids)의 분류	이론교육	2
6	유기산 훈련 1. 유기산 종류 2. 스킬과 테스트	유기산키트	3
7	커피핑훈련 1. 커피핑이란 2. 커피핑을 위한 조건과 용어 3. 커피핑의 진행 방법과 평가 4 스페셜티 커피와 트렌드 5 커피체리 수확후 가공방법	커피 핏 이 론 방법	4
8	커피핑훈련 1. 시트지의 구성과 원리 및 이해 2. 시트지 작성의 스킬	시트지 작 성법	3
9	원두 1. 원두와 가공법 2. 스페셜티 커피와 트렌드 3. 커피체리 수확후 가공방법 4. 대륙별 원두 프로파일	원두이론 이론교육	3
10	원두 프로파일 1. 원두를 통해 프로파일 작성하는 방법 2. 스킬과 테스트	실전스킬	4