

강의계획서

차시	교육내용	비 고
1 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 과정안내 및 오리엔테이션 <ul style="list-style-type: none"> - 커피의 역사(기원.어원) - 커피 생산국 - 커피의 수확, 정제 및 분류 ◆ 커피의 분류 및 로스팅 <ul style="list-style-type: none"> - 생두의 선별(생두 구별법과 결점두 선별) - 커피 로스팅의 이론적 원리 - 수망 로스팅 실습(로스팅시 색깔변화) ◆ 다양한 기구를 이용한 커피 추출방법 <ul style="list-style-type: none"> - 각 추출도구에 맞는 이상적인 추출조건 파악 - 각 추출도구별 실습 	
2 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 커피 기계 및 그라인드 운영 <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 머신의 구조와 명칭, 작동원리파악, 작동실습 - 이상적인 에스프레소 추출 시연 및 시음 - 에스프레소 머신 세정제를 활용한 기계청소 시연 - 그라인더 기본구조와 작동원리 파악 ◆ 에스프레소 추출하기 <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출의 원리 및 도징 템핑 방법 - 커피원두 사용량에 따른 에스프레소 맛 변화 및 사용량 조절 실습 ◆ 에스프레소 추출하기 <ul style="list-style-type: none"> - 과소, 과다추출 변수의 이해 - 정확한 에스프레소 추출을 통한 맛 파악 	
3 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 에스프레소 추출하기 <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소, 아메리카노 실습 ◆ 우유 거품내기 <ul style="list-style-type: none"> - 우유의종류와 성분 이해 및 스팀밸브의 구조 파악 - 벨벳밀크 형성의 원리 및 실습 - 온도에 맞는 공기주입 및 롤링을 통한 벨벳밀크 정복 실습 - 카푸치노, 밀크라떼 만들기 	
4 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 우유 거품내기 <ul style="list-style-type: none"> - 안정적인 크레마 안정화와 푸어링 시연 및 실습 - 골드링 시연 및 실습 - 카푸치노, 밀크라떼 만들기 	
5 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 우유 거품내기 <ul style="list-style-type: none"> - 안정적인 크레마 안정화와 푸어링 시연 및 실습 - 골드링 시연 및 실습 - 카푸치노, 밀크라떼 만들기 	
6 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 <ul style="list-style-type: none"> - 자격증 오리엔테이션 및 커리큘럼 소개 - 핸드드립커피의 정의 및 특징 - 핸드드립 기구 명칭 및 특징파악 - 칼리타 드리퍼를 이용한 핸드드립 추출 이론 및 실 	
7 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 <ul style="list-style-type: none"> - 종류별 드리퍼(칼리타, 하리오)의 특징과 추출 실습 	
8 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 <ul style="list-style-type: none"> - 핸드드립 시험 시행 	
9 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트) <ul style="list-style-type: none"> - 디자인 카푸치노 제작 <ul style="list-style-type: none"> • 유속과 잔 기울기를 통한 하트 테크닉 완성 • 핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 	
10 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트, 로제타) <ul style="list-style-type: none"> - 디자인 카푸치노 제작 <ul style="list-style-type: none"> • 핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 • 카페마끼아또/ 라떼마끼아또 시연 및 실습 • 카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페마끼아또, 라떼마끼아또 	
11차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트, 로제타) <ul style="list-style-type: none"> - 디자인 카푸치노 제작 <ul style="list-style-type: none"> • 핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 • 카페마끼아또/ 라떼마끼아또 시연 및 실습 • 카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페마끼아또, 라떼마끼아또 	

12차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트, 로제타) - 디자인 카푸치노 제작 <ul style="list-style-type: none"> • 핸드링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 • 카페마끼아또/ 라떼마끼아또 시연 및 실습 • 카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페마끼아또, 라떼마끼아또 	
13차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 최종모의테스트 - 실기시험 전체과정 최종 모의 테스트 <ul style="list-style-type: none"> • 핸드드립 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분) • 라떼아트&카페메뉴 준비시간(3분), 조리시간(6분), 정리시간(2분) 	
14차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 최종모의테스트 - 실기시험 전체과정 최종 모의 테스트 <ul style="list-style-type: none"> • 핸드드립 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분) • 라떼아트&카페메뉴 준비시간(3분), 조리시간(6분), 정리시간(2분) 	
15차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 실기평가 	

※평가방법 : 출석 80%, 필기 60점, 실기 60점