

강의계획서

차시	교육내용	비 고
1 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 - 자격증 오리엔테이션 및 커리큘럼 소개 - 핸드드립커피의 정의 및 특징 - 핸드드립 기구 명칭 및 특징파악 - 칼리타 드리퍼를 이용한 핸드드립 추출 이론 및 실습 	
2 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 - 대륙별 원두 추출 실습을 통한 향미 평가 (중남미, 아프리카, 아시아) 	
3 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 - 종류별 드리퍼(칼리타, 하리오)의 특징과 추출 실습 	
4 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 핸드드립 - 핸드드립 실기 시험 최종 심사 테스트 • 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분) 	
5 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 - 라떼아트의 이해와 종류 • 안정화, 푸어링, 핸들링, 유속 - 디자인 카푸치노 제작 • 안정화, 푸어링을 이용한 기본하트, 결하트 만들기 	
6 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트) - 디자인 카푸치노 제작 • 유속과 잔 기울기를 통한 하트, 결하트 테크닉 완성 	
7 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트) - 디자인 카푸치노 제작 • 유속과 잔 기울기를 통한 하트, 결하트 테크닉 완성 • 핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 	
8 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트, 로제타) - 디자인 카푸치노 제작 • 핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 • 카페마끼아또/ 라떼마끼아또 시연 및 실습 • 카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페마끼아또, 라떼마끼아또 	
9 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 (하트, 로제타) - 디자인 카푸치노 제작 • 핸들링과 잔 기울기를 통한 로제타 만들기 • 카페마끼아또/ 라떼마끼아또 시연 및 실습 • 카푸치노(하트), 카푸치노(로제타), 카페마끼아또, 라떼마끼아또 	
10 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 최종모의테스트 - 실기시험 전체과정 최종 모의 테스트 • 핸드드립 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분) • 라떼아트&카페메뉴 준비시간(3분), 조리시간(6분), 정리시간(2분) 	
11차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 최종모의테스트 - 실기시험 전체과정 최종 모의 테스트 • 핸드드립 준비시간(3분), 조리시간(5분), 정리시간(2분), • 라떼아트&카페메뉴 준비시간(3분), 조리시간(6분), 정리시간(2분) 	
12차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 실기평가 	

※평가방법 : 출석 80%, 필기 60점, 실기 60점

※15주 이상시 추가하여 작성 가능