

## 강 의 계 획 서

교과목명	커피 바리스타 2급 자격증반
담당 교수명	김봉자
교과목개요 (소개)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 커피의 기본이해(이론)</li> <li>2. 다양한 커피 추출 기구를 활용, 추출기법 학습, 커피추출 실습</li> <li>3. 에스프레소 머신을 이용한 메뉴 익히기</li> <li>4. 로스팅의 이해</li> </ol>
수업목표	<p>전 세계적으로 사랑받고 있는 최고의 기호식품이자 음료인 커피에 대한 전반적인 내용과 실습을 통하여 커피에 대한 지식을 함양함과 아울러 지역주민들의 자격증 취득을 통한 취업기회를 제공하고 여가활동을 통한 삶의 질 향상에 기여하고자 본 강좌를 개설 하고자 합니다.</p>
교재 및 참고문헌	커피바리스타 (한국커피바리스타협회)

## 주별 강의 계획

주	강의 내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
1	오리엔테이션 - 커피란 무엇인가! - 커피의 성분과 효능	강의	커피 추출 후 시음	
2	커피학개론 - 커피의 기원 - 한국의 커피역사 -커피나무의 종류,재배,수확,가공	강의	커피 추출 후 시음	
3	로스팅이론 - 로스팅머신 - 물리적, 화학적변화	강의	커피 추출 후 시음	
4	에스프레소 머신의 종류와 구조 그라인더의 구조와 관리 에스프레소 추출/아메리카노	강의 및 실습 에스프레소 머신	커피 추출 후 시음	
5	에스프레소의 정의 에스프레소 추출결과에의 이해 에스프레소 추출	강의 및 실습 에스프레소 머신	커피 추출 후 시음	
6	에스프레소 업장 및 고객관리 에스프레소 추출 및 우유스티밍	강의 및 실습 에스프레소 머신	커피 추출 후 카푸치노 시음	
7	커피추출 실습 - 에스프레소 - 우유스티밍, 카푸치노	실습 에스프레소 머신	우유스티밍 익히기	
8	커피추출 실습 - 에스프레소 - 우유스티밍, 카푸치노	실습 에스프레소 머신	우유스티밍 익히기	

## 주별 강의 계획

주	강의내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
9	커피추출 실습 - 에스프레소 - 우유스티밍, 카푸치노	강의 및 실습 에스프레소 머신	우유스티밍 익히기 (라떼아트-애칭) 카페라떼 시음	
10	바리스타 2급 과정 총 연습 (준비, 시연, 정리)	실습 에스프레소 머신	실기 시연 익히기	
11	바리스타 2급 과정 총 연습 (준비, 시연, 정리)	실습 에스프레소 머신	실기 시연 익히기	
12	실기검정 예비 시험	실습 에스프레소 머신	실기 시연	
13				
14				
15				
16				