

## 강 의 계 획 서

교과목명	커피 바리스타 2급 자격증반
담당 교수명	김봉자
교과목개요 (소개)	1. 커피의 기본이해(이론) 2. 다양한 커피 추출 기구를 활용, 추출기법 학습, 커피추출 실습 3. 에스프레소 머신을 이용한 메뉴 익히기 4. 로스팅의 이해
수업목표	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.
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				