

강 의 계 획 서

교과목명	핸드드립 전문가반
담당 교수명	차 민 석
교과목개요 (소개)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 핸드드립 커피의 추출원리 2. 다양한 드리퍼를 활용한 추출이론 및 실습 <ul style="list-style-type: none"> -MELLITA 추출이론 및 실습 -KALITA 추출이론 및 실습 -HARIO 추출이론 및 실습 -KONO 추출이론 및 실습 -용드립 추출이론 및 실습 4. 드리퍼별 커피의 시음 및 맛평가
수업목표	<p>핸드드립 커피의 추출원리 이해</p> <p>다양한 드리퍼를 활용한 추출방법을 익히고 차이점 및 특징을 이해</p> <p>드리퍼별 커피를 시음하고 맛평가</p>
교재 및 참고문헌	핸드드립 이론(BJ 커피 아카데미 제작 교재)

주별 강의 계획

주	강의 내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
1	오리엔테이션 - 커피의 재배, 수확, 가공, 유통 - 커피시장의 트렌드 - 핸드드립 커피의 역사	강의	커피 추출 후 시음	
2	- 핸드드립커피의 추출원리 - 다양한 추출기구의 추출원리와 사용방법	강의	커피 추출 후 시음	
3	- 드리퍼의 형태에 따른 추출 - 배전도/분쇄도/추출온도/주입속도에 따른 추출방법	강의	커피 추출 후 시음	
4	- CLEVER 추출이론 - CLEVER 추출실습	강의 및 실습 CLEVER 드리퍼	커피 추출 후 시음	
5	- MELLITA 추출이론 - MELLITA 추출실습	강의 및 실습 MELLITA 드리퍼	커피 추출 후 시음	
6	- KALITA 추출이론 - KALITA 추출실습	강의 및 실습 KALITA 드리퍼	커피 추출 후 시음	
7	- 추출테스트 I - MELLITA, KALITA	강의 및 실습 MELLITA, KALITA 드리퍼	커피 추출 후 시음	
8	- HARIO 추출이론 - HARIO 추출실습	실습 HARIO 드리퍼	커피 추출 후 시음	
9	- KONO 추출이론 - KONO 추출실습	실습 KONO 드리퍼	커피 추출 후 시음	

주별 강의 계획

주	강의내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
10	- 다양한 추출 도구	강의 및 실습	커피 추출 후 시음	
11	- 추출테스트 II - MELLITA, KALITA	실습 MELLITA, KALITA 드리퍼	커피 추출 후 시음	
12	- 예비시험 실습	실습 MELLITA, KALITA 드리퍼	커피 추출 후 시음	
<p>일정별 세부 강의 내용은 현장과 상황에 따라 조금씩 바뀔수 있습니다.</p>				