

강 의 계 획 서

강좌명	(사)한국커피협회 바리스타 2급 자격증(주간반)					
담당강사	김유하	E-mail	valen693@naver.com			
교육기간	총 12주	교육시간	매주 월요일 100:00 ~ 12:30 (총 30시간)			
강좌개요 (소개)	코로나는 사회적거리라는 신조어를 탄생시켰다.그러나 세계적인 3대 음료인 커피 시장 변화의 흐름을 타고 더 크게 성장을 하였고, 또한 소비자들의 커피 수준이 상승하고 다양한 형태로 커피를 소비하는 것에 익숙해졌으며 자신의 취향에 맞는 커피를 찾고 선호하게 되는 시대가 되었다. 집이나 야외에서 편하게 커피를 즐기는 새로운 수요자도 늘어나고 그러므로 커피 수업을 통해 소통하고 교감하며 커피를 통해 힐링하고 커피를 통해 창업을 시도하고 도전할 수 있는 기회가 될 수 있다.					
수업교재	바리스타 2급 자격증 시험 예상문제집 2021 NCS국가직무능력표준(17,000)					
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고
1	3/6	오리엔테이션, 텀핑 실습 & 에스프레소 추출, 클레버드리퍼 커피 추출	김유하	머신, 핸드드립 도구		
2	3/13	사이폰커피 실습, 텀핑 & 에스프레소 추출,	김유하	머신, 사이폰	행주5장	앞치마, 린넨 지갑
3	3/20	우유 거품 만들기(스티밍) 실습, 카푸치노 실습	김유하	머신		
4	3/27	하리오, 칼리타 드리퍼 커피 추출 및 커피 우유 거품 만들기(스티밍) 실습 & 카푸치노 실습	김유하	머신, 핸드드립 도구		
5	4/3	수망 로스팅 & 카푸치노 실습(하트)	김유하	머신, 수망		
6	4/10	케멕스 커피 추출 & 카푸치노 실습(하트)	김유하	머신, 케멕스		
7	4/17	모카포트 커피 추출 & 카푸치노 실습(하트)	김유하	머신, 모카포트		
8	4/24	카푸치노 실습(하트) & 5분 준비평가 연습	김유하	머신		
9	5/1	카푸치노 실습(하트) & 10분 시연 연습	김유하	머신		
10	5/8	실기시험 대비 총연습 (리허설, 1)	김유하	머신		
11	5/15	실기시험 대비 총연습 (리허설, 2)	김유하	머신		
12	5/22	바리스타실기시험 고사장 시험대비리허설	김유하	머신		