

강 의 계 획 서

과 목 명	1,2급 바리스타자격증 통합반		담당강사	홍 성 빈	
교육기간	2024. 8. 19 ~ 12. 9. (16주)		수업시간	10시~13시 (월요일)	
교 재 명	올 어바웃 에스프레소	저자	이승훈	출판사	서울꼬문
교육목표	커피를 정확히 이해하며 라떼아트 및 커피제조 실무능력을 향상시키는 교육과정				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> ■ 교재비 : 20,000 원/월 ■ 재료비 : 37만원 / 월 90,000 ■ 농협 : 801046. 51. 012099 홍성빈 ■ 기타물품 기재 : 계인행주2장, 텀블러, 밀폐용기,필기구 				
교육내용	주차	주 제	내 용		비 고
	1주	커피 입문(로스팅)	◎강의계획 및 강의시간 정리, 설명		실습
	2주	각종추출도구실습	로스팅-모카포트, 싸이폰, 이브릭 커피 추출		실습
	3주	·홈카페 만들기	로스팅-핸드거품기로 카푸치노,라떼만들기.		실습
	4주	·핸드드립 이론 및 실습	로스팅-메리타/칼리타 /고노/하리드리퍼 특 징이해 ·추출법 설명 및 시연		실습
	5주	·에스프레소(Espresso) 정의	·에스프레소의 정의 ·완벽한 에스프레소 추출 방법 및 조건 이해 ·에스프레소 추출		실습
	6주	·에스프레소 (Espresso) 추출1	·올바른 그라인더 작동 및 커피담기. ·추출시간,투입량,입자크기, 추출양,물온도		실습
	7주	·에스프레소 추출2 ·우유 스티밍	·우유 스티밍 노하우 전수/라떼아트(하트)		실습
	8주	·카푸치노/카페라떼	·우유스티밍을 이용한 라떼아트 (곰돌이/토끼나비/고양이등)2		실습
	9주	· 라떼아트	·하트 그리기♡ (잔기울기, 포인트,유량과에너지의 상관관계)		실습
	10주	·카페메뉴 만들기	·HOT 커피 (마끼야또/라떼마끼야또 등)		실습
	11주	·바리스타 자격증 2급	·커피바리스타 자격증 실기 프로그램 실습 및 2급실기시험		실습
	12주	·카페메뉴 만들기2	·ICE커피 (아이스카페모카/아이스카라멜마끼야또 등)		실습
	13주	· 바 리 스 타 자 격 증 시험1급	·커피바리스타 1급자격증 취득을 위한 실기 프로그램 시연 & 실습		실습
	14주	· 바 리 스 타 자 격 증 시험1급	·커피바리스타 1급자격증 취득을 위한 실기 프로그램 시연&실습		실습
	15주	· 바 리 스 타 자 격 증 시험1급	·커피바리스타 1급자격증 취득을 위한 실기 프로그램 시연&실습		실습
16주	·바리스타 자격증 시험	·커피 바리스타 자격증 1급 1급실기시험 · 수료식		총정리	