

# 강 의 계 획 서

2022학년도 2학기							
과 정 명	바리스타 기초반				주간 / 야간		
과정 정보	요 일	목요일		시 간	주간: 14시 ~ 17시 야간: 19시 ~ 22시		
	정 원	20명		수강료	20만원		
과정 개요	바리스타의 직무를 이해하고 커피의 이론적 이해와 커피 추출 실습을 통한 커피교육						
강의 목표	90시간 커피교육 이수 후 카페 취업 및 창업에 도움이 되는 자격증 취득을 목표로 함						
교 재 명	해당사항 없음	저자	해당사항 없음	출판사	해당사항 없음	출판년도	
준 비 물	개인 텀블러			교재비/ 재료비	해당사항 없음/ 25만원		
대표 강사명	이세건			핸드폰			
강의 또는 실습 내용							
주차	강 의 내 용					강사명	
1	오리엔테이션 - 에스프레소커피 시음					이세건	
2	커피의 역사와 문화. 커피의 확산과정 - 이브릭. 모카포트 실습					이세건	
3	커피재배: 커피나무 생육과 조건, 품종, 커피나무 꽃과 열매, 커피나무 재배 방식 - 핸드드립 실습(필터접기, 핸드밀 사용법 등)					이세건	
4	커피 재배. 수확. 가공 - 핸드드립 실습(드리퍼의 이해) - 아라비카. 로브스타 비교 시음					이세건	
5	스페셜티 커피. 서스테이너블커피. 공정무역커피 - 핸드드립 실습(스페셜티 커피 시음)					이세건	
6	에스프레소의 이해 - 에스프레소 추출 방법/ 아메리카노 음료 실습					이세건	
7	에스프레소 추출 조건의 이해 - 에스프레소 추출 조건/ 아포카토 음료 실습					이세건	
8	로스팅 : 로스팅의 정의. 로스팅 진행 단계별 색상변화. 로스팅 과정 중 부피, 무게 변화. 성분 변화 - 수망을 이용한 로스팅/ 용드립					이세건	
9	로스터기 방식, 로스팅 후 원두 배출 후 관리, 로스터기 샘플러 스푼, 댐퍼의 역할. 블렌딩의 이해 - 열풍 로스터기를 이용한 로스팅 / 블렌딩 커피 시음					이세건	
10	커피 농장 방문(상황에 따라 특강으로 대체)					이세건	
11	분쇄도에 따른 추출의 이해. 추출 시간에 따른 커피 맛의 변화 - 리스트레토. 롱고. 도피오의 이해/ 과소추출과 과다추출					이세건	
12	커피 전문점: 우리 사회 창업 일순위인 커피 전문점에 대한 내용 - 커피 체인점의 이해 - 각 매장별 커피 원두를 이용한 음료 시음					이세건	
13	커피와 건강 : 일상화된 커피 마시기로 인한 우리 몸에 끼치는 커피의 영향 우유스티밍의 이해/ 물을 이용한 스티밍					이세건	
14	카푸치노의 정의 -우유 스티밍/ 안정화					이세건	
15	기타 평가 및 종강식 -사이폰 실습					이세건	