

[바리스타 2급 자격과정 A] 강의 계획서

강좌명	[직업능력] 바리스타 2급 자격과정 A				
강사	이보경	교육인원	18명	강의실	커피배움실
학습목표	<ul style="list-style-type: none"> • 전문 바리스타가 되기 위한 기본이 되는 수업으로 필기와 실기 • 대비로 진행되므로 전원 합격 목표로 자격증을 취득 할수 있다. 				
교육방법	<ul style="list-style-type: none"> • 입문단계로 커피를 전혀 모르는 분들도 함께 할 수 있는 수업입니다. • 에스프레소, 리스트레또, 카푸치노 등 이론과 실기 교육으로 완벽대비 • 라떼아트의 첫걸음 구체적인 스티밍 방법과 스킵 푸어링 기법 교육 				
교육대상	중구민(경력단절주민)		교재 및 재료비	교재비 18,000원 재료비 120,000원	
교재 (자재및출판사)	바리스타 핵심교재 (한국바리스타교육협회)		개인준비물	앞치마, 필기도구, 텀블러, 행주6장	
차시	주 제	교육내용			비고 (준비물)
1	오리엔테이션 및 추출 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 필기, 실기검정 관련 오리엔테이션 : 질의응답 - 커피의 유래와 전파, 나라별 커피문화, 품종과 주요생산지 - 에스프레소 머신과 그라인더 각 부분 명칭/ 머신청소 방법 - 실습 : 에스프레소, 리스트레또 추출 			앞치마 필기도구 텀블러 2개
2	커피학개론 및 커피 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 커피의 재배와 수확 및 가공, 선별 및 등급, 블랜딩, 로스팅 - 실습 : 에스프레소, 리스트레또 추출 			
3	커피추출	<ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출정의와 다양한 추출도구 - 실습 : 다양한 도구 시연 / 에스프레소, 리스트레또 연속추출 			
4	우유스티밍 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 우유 스티밍 원리설명 벨벳밀크폼 만들기, 우유스티밍 연습 - 카푸치노 원 푸어링 / 흥미유도 (라떼아트 선보이기) 			
5	필기검정진행 실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 과정이수형 필기검정 - 실습 : 에스프레소 리스트레또 연속 추출, 카푸치노 2잔 			
6	실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 실습 : 에스프레소, 리스트레또 연속 추출 카푸치노 원 푸어링 연습 			앞치마, 필기도구 텀블러2개, 행주6장
7	카페메뉴, 드립백 실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 카페메뉴만들기, 커피 드립백 만들기 - 카푸치노 원 푸어링 연습 			
8	실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 준비5분과정 - 행주세팅, 기계점검, 잔예열, 예비추출 등 			
9	실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 시연10분과정 - 에스프레소 2잔, 리스트레또 2잔 카푸치노 2잔 제공후 정리 			
10	실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 시연10분과정 - 에스프레소 2잔, 리스트레또 2잔 카푸치노 2잔 제공후 정리 			
11	실기검정대비	<ul style="list-style-type: none"> - 준비5분과정 - 행주세팅, 기계점검, 잔예열, 예비추출 등 - 시연10분과정 - 에스프레소 2잔, 리스트레또 2잔 카푸치노 2잔 제공후 정리 			
12	실기시험	- 실기 시험 (장소:인천중구 평생학습관 커피배움실)			
					신분증,수검표 앞치마,행주6장