

# 강 의 계 획 서

|                    |                                                                                                                                                                                                                                |                                            |                                                                                                                                          |                          |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>강좌명</b>         | <b>핸드드립 커피 &amp; 라떼아트</b>                                                                                                                                                                                                      |                                            | <b>강사명</b>                                                                                                                               | 조흥진                      |
| <b>학습목표</b>        | 커피와 관련되는 인문학과 예술(문학,역사,그림,사진)을 이해할 수 있으며 흥미로운 경험과 서비스자세 와 소통하는 방식에 대한 이해를 높일 수 있음<br><b>1.핸드드립 커피</b><br>HarioV60을 중심으로 다양한 드립도구의 추출방법을 과학적으로 접근하는 흥미로운 경험<br><b>2. 라떼아트</b><br>라떼아트를 통하여 품질평가기준을 습득하고 높은 수준의 바리스타의 능력 향상 및 설계 |                                            |                                                                                                                                          |                          |
| <b>교육방법</b>        | PPT강의 및 시연, 체험학습, 인증서과정수료                                                                                                                                                                                                      |                                            |                                                                                                                                          |                          |
| <b>교육대상</b>        | 중구 구민 및 관내 직장인                                                                                                                                                                                                                 | <b>모집정원</b>                                | 18명                                                                                                                                      |                          |
| <b>교재명 (저자출판사)</b> | 교재 : 개별구매<br>- 핸드드립(Hario V60과 행복한 동행 Brewing_조흥진)<br>- 라떼아트(우유로 그리는 커피미술_저자 조흥진)                                                                                                                                              | <b>교육장소</b>                                | 커피배움실                                                                                                                                    |                          |
| <b>교재-재료비</b>      | 총 80,000원(재료비 : 원두 / 드립백 / 우유 등)                                                                                                                                                                                               | <b>개인준비물</b>                               | 앞치마, 행주                                                                                                                                  |                          |
| <b>차시</b>          | <b>일시</b>                                                                                                                                                                                                                      | <b>교육내용</b>                                |                                                                                                                                          | <b>비고(준비물)</b>           |
| 1                  | 4.24.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                        | 커피벨트<br>커피품종<br>커피재배<br>브루잉기초              | 커피벨트 - 아프리카,아메리카,아시아<br>아라비카와 로부스타/카네포라와 로부스타<br>커피체리 & 크롭-New,Past,Old<br>건식법(Natural)과 습식법(Washed)<br>원두의 신선도유지, Brew-정드립과 푸어오버        | 보온병&<br>텀블러              |
| 2                  | 5.1.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                         | 부르잉방법과 도구<br>추출과학1                         | 부르잉방법 - 여과식,침출식,가압식<br>부르잉도구 - 프렌치프레스,클래버,케멕스<br>에어로프레스,모카포트,사이폰<br>드립퍼 - 고노, 하리오, 멜리타, 칼리타 Ratio와 DTS<br>난류현상 & 물의 온도<br>드립필터 - 종이,용,금속 | 부르잉예선                    |
| 3                  | 5.8.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                         | 추출과학2<br>추출과학3                             | 분쇄도, 3T - 시간,온도,난류<br>물의 성분-카본,나트륨,수소<br>사전적심, 커피와 카페인, 커피와 물의 중요성                                                                       | 부르잉결선<br>갈라쇼             |
| 4                  | 5.15.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                        | 부르잉과 커피 보관 방법<br>부르잉과 원두                   | 커피온도와 보관방법, 골든컵과 물의 비율<br>콜드브루와 물의 농도, 부르잉커피와 에스프레소<br>원두의 특징과 분쇄도, 원두의 맛과 향추출                                                           | Workshop<br>평가회 및        |
| 5                  | 5.22.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                        | 라떼아트 역사 및<br>종류                            | 바리스타와 라떼아트,<br>라떼아트의 : 목적과 역사, 필요한 도구와 위생<br>에스프레소 추출 설명, 우유 종류와 스티밍<br>메뉴 종류와 레시피, 라떼아트 종류 평가기준 설명                                      | 라떼아트도구                   |
| 6                  | 5.29.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                        | 라떼아트<br>원리와 기법                             | 라떼아트 원리, 기법설명<br>- 에칭 푸어링 기법 설명<br>- 다양한 푸쉬 푸어링 기법설명                                                                                     | 팀별 예선                    |
| 7                  | 6.5.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                         | 풀 푸어링 기법,<br>콤비네이션기법                       | 풀 푸어링 기법, 풀 푸어링 설명, 드로우<br>콤비네이션기법 설명<br>(Etching Design 3 Push, Pouring Design 3,<br>Draw Design Combination Design 1)                  | 팀별 결선<br>참피언대회           |
| 8                  | 6.12.(목)<br>10:00~12:00                                                                                                                                                                                                        | Combination Design 2<br>홈 트레이닝<br>라떼아트의 미래 | 다양한 콤비네이션 디자인과 기법설명<br>라떼아트미래와 매장에서의 효율성                                                                                                 | 갈라쇼, Workshop<br>동아리준비모임 |