

【 강의 계획서 】

2013. 03. 01 ~ 6. 21(16주)

과정명	요리	과목명	바리스타	강사명	장현실
강의요일	월, 목	강의시간	18:30 ~ 20:00	강 의 실	요리교실
강 의 소 개					
강의목표	원산지별 다양한 커피를 맛보면서 커피문화를 알아가며 자격증에 도전한다.				
수강요건	커피향기를 좋아하는 성인모두				
수강후진로·전망	카페창업,취업시 유리. 커피향기를 통한 삶의질향상				
강사이력	세종중학교 평생교육원 바리스타강사,여주 장애인복지관바리스타 강사, 여주여성회관 바리스타강사, 원주 치악중학교 바리스타반 강사				
교재명		개강준비물			
실습재료비	<input type="checkbox"/> 재료비 총액(16주) : 앞치마외160,000원 <input type="checkbox"/> 납부방법 :온라인 또는 현금 <input type="checkbox"/> 재료비내역:앞치마(시험용),린넨,원두,우유시험전형료와 문제집별도구매				
강 의 내 용					
주차	내 용 요 약				비 고
1	칼리타드립법, 고노드립법				
2	클레버드립, 사이펀				
3	모카포트, 용드립				
4	프렌치프레스, 에어로 프레스				
5	에스프레소머신의 이해와 추출실습				
6	에스프레소 추출동작 익히기				
7	에스프레소 2잔 연속추출				
8	에스프레소 4잔 연속추출				
9	카푸치노 스팀밀크연습				
10	카푸치노 추출동작익히기				
11	카푸치노2잔 연속 추출				
12	카푸치노4잔 연속 추출				
13	준비동작, 에스프레소4잔, 카푸치노4잔 연속추출				
14	에스프레소4잔, 카푸치노4잔 시간내 추출하기				
15	실기시험대비 실전연습 (준비동작5분,본동작10분) ,				
16	종강식 및 라떼아트				