

# 【 강의 계획서 】

2013. 06. 24 ~ 8. 2 (6주)

과 정 명	요리	과 목 명	라떼아트(A)	강 사 명	장현실
강의요일	화	강의시간	10:00-12:00	강 의 실	요리교실
<b>강 의 소 개</b>					
강의목표	다양한 커피메뉴를 알아보고 우유거품을 이용한 장식 기법을 배워본다.				
수강요건	바리스타관련 실습 경험이 있으신 분이나 카푸치노 실습이 가능하신 분				
수강후진로.전망	조금 더 숙달된 실력으로 커피를 추출하고, 다양한 모양으로 표현함으로써 자기만족과 취업 시 유리할 수 있다.				
강사이력	여성회관 및 장애인 복지과 강사				
교 재 명		개강준비물	앞치마, 행주		
실습재료비	<input type="checkbox"/> 재료비 총액(6주) : 60,000원 <input type="checkbox"/> 납부방법 : 현금 납부 <input type="checkbox"/> 재료비내역 : 원두, 우유, 소스 및 재료일절				
<b>강 의 내 용</b>					
주차	날짜				비고
1	6/25	카푸치노 만들기 및 하트 표현하기			
2	7/2	라인하트 및 로제타 표현			
3	7/9	여러 가지 로제타 표현하기			
4	7/16	틀림 표현하기			
5	7/23	예칭기법으로 다양한 무늬 표현하기			
6	7/30	여러 가지 카페메뉴 만들어보기			