[붙임 4]

강 의 계 획 서

2020년 직업교육강좌

과정명	강의구성			강사명	강의요일	강의시간
	이론(시연)	실습	계			
커피 바리스타 2급	3	57	60	김영규	월/수	3시간

강의장소	3층 바리스타 강의실	정 원	12명
강좌소개	커피 바리스타 2급 자격증		
강좌내용	커피의 역사, Brewing(커피추출)의 이해, Hand Drip(드립커피 실습), Taste(커피의 맛) 이해, Espresso(기계적 이해, 추출<맛>의 이해), Foaming(고운우유거품), Menu(메뉴 만들기), 실기검정 준비		
교육목표	커피를 이해하고, 다양한 커피의 맛을 표현 하며, 기호에 맞는 커피를 찾는다. 즐겁게 커피를 마신다. 교육을 통해 창업 목표에 기여한다. 즐겁고 맛있는 커피를 전달하는 바리스타로 성장한다. 자격증취득		

재료비	재료명칭	단가	수량	예상소요비용
	커피 / 생두	15.000 / 1.2000	148 / 5kg	2.220.000 / 60.000
	소스 / 시럽	26,000 / 17.000	2 / 6	52.000 / 102.000
	우유 / 휘핑크림	2,500/ 5000	370 / 8	925.000 / 40.000

준비물	개인용 앞치마			
수강생 공지사항	시간 엄수			
강의방법	강의형태	이론중심 ( )	이론과 실습중심(v)	실습중심 ( )
	강의방식	강의식(v), 세미나식( ), 토론식( ), 질의/응답( ), 워크숍( ), 발표( ), 실습(v), 실기(v), 조별연구/발표( ), 인터넷 활용( ), 기타( )		
	교육 기자재	브루잉기구(커피 추출기구), 에스프레소 머신		
수강생 성취도 평가방법	이론	자체평가 없음, 개인별 필기시험 합격		
	실기/실습	실기검정 전 모의 평가, 개인별 실기검정 합격		

구분		교재명	저자명	출판사	출판년도	교재비
주·부교재	주교재	커피바리스타		한수출판사	2017최신	26.000
	부교재					

일 별 강 의 내 용일 별 강 의 내 용

일별	강 의 내 용	강의방법/시간		준비물(교보재, 재료등)	
		이론 (시연)	실습	강 사	수강생
1	오리엔테이션 / 커피의 역사와 이해	이론	3	커피, 커피 추출기구, 행주	앞치마
2	다양한 커피 추출 및 시음	실습	3	커피, 행주	앞치마
3	핸드드립의 이해, 추출 및 시음	실습	3	커피, 행주	앞치마
4	핸드드립 2	실습	3	커피, 행주	앞치마
5	에스프레소 1	실습	3	커피, 행주	앞치마
6	에스프레소 2	실습	3	커피, 행주	앞치마
7	에스프레소 3	실습	3	커피, 행주	앞치마
8	우유거품 만들기1	실습	3	커피, 행주	앞치마
9	우유거품 만들기2	실습	3	커피, 행주	앞치마
10	카페 메뉴 만들기1	실습	3	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
11	카페 메뉴 만들기2	실습	3	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
12	카푸치노 아트(하트) 1 / 라떼아트 기본	실습	3	커피, 우유, 행주	앞치마
13	카푸치노 아트(하트) 2 / 라떼아트 기본	실습	3	커피, 우유, 행주	앞치마
14	카푸치노 아트(하트) 3 / 라떼아트 기본	실습	3	커피, 우유, 행주	앞치마
15	실기검정 준비 1	실습	3	커피, 우유, 행주	앞치마
16	실기검정 준비 2	실습	3	커피, 우유, 행주	앞치마
17	실기검정 준비 3	실습	3	커피, 우유, 행주	앞치마
18	실기검정 준비 4	실습	3	커피, 우유, 행주	개인행주/앞치마
19	실기검정 준비 5	실습	3	커피, 우유, 행주	개인행주/앞치마
20	실기검정 준비 6	실습	3	커피, 우유, 행주	개인행주/앞치마