

강 의 계 획 서

2026년 교육강좌

과정명		강의구성			강사명	강의요일	강의시간	
		이론(시연)	실습	계				
커피 바리스타 2급 자격증		2	38	40	김영규	월/수	2 시간	
강의장소	이천시노동자복지관 3층 바리스타 강의실				정 원	12 명		
강좌소개	커피 바리스타 2급 자격증							
강좌내용	커피의 역사, Brewing(커피추출)의 이해, Hand Drip(드립커피 실습), Taste(커피의 맛) 이해, 홈 바리스타, 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. 가정에서도 전문가에 준한 커피를 만들 수 있다. 즐겁게 커피를 마신다. 교육을 통해 창업 목표에 기여한다. 자격증 취득으로 목표를 이루고 성취감을 갖는다.							
재료비	재료명칭		단가		수량		예상소요비용	
	커피		18.500		148		2.738.000	
	소스 / 시럽		26,000 / 17.000		2 / 6		52.000 / 102.000	
	우유 / 휘핑크림		2,500/ 5,800		300 / 8		750.000 / 46.400	
	1인 재료비 / 230,000							
준비물	앞치마, 텀블러							
수강생 공지사항	시간 엄수							
강 의 방 법	강의형태	이론중심 ()		이론과 실습중심(√)		실습중심 ()		
	강의방식	강의식(√), 세미나식(), 토론식(), 질의/응답(), 워크숍(), 발표(), 실습(), 실기(√), 조별연구/발표(), 인터넷 활용(), 기타()						
	교육 기자재	각종 다양한 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 · 부 교 재	주교재	커피바리스타 2급, 통합이론 문제집				한수출판사		15,000
	부교재							

일 별 강 의 내 용

일 별	강 의 내 용	강의방법/시간		준비물(교보재, 재료등)	
		이론 (시연)	실습	강 사	수강생
1	오리엔테이션 / 커피의 역사와 이해	이론	2	커피, 커피 추출기구, 행주	
2	다양한 커피 추출 및 시음	실습	2	커피, 행주	앞치마
3	핸드드립의 이해, 추출 및 시음	실습	2	커피, 행주	앞치마
4	홈 카페테리아	실습	2	커피, 행주	앞치마
5	에스프레소1	실습	2	커피, 행주	앞치마
6	에스프레소2	실습	2	커피, 행주	앞치마
7	에스프레소3	실습	2	커피, 행주	앞치마
8	우유거품 만들기1	실습	2	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
9	우유거품 만들기2	실습	2	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
10	카페 메뉴 만들기1	실습	2	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
11	카페 메뉴 만들기2	실습	2	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
12	카페 메뉴 만들기3	실습	2	커피, 우유, 행주, 소스/시럽	앞치마
13	카푸치노 아트(하트) 1 / 라떼아트 기본	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
14	카푸치노 아트(하트) 2 / 라떼아트 기본	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
15	카푸치노 아트(하트) 3 / 라떼아트 기본	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
16	카푸치노 아트(하트) 4 / 라떼아트 기본	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
17	실기검정 준비	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
18	실기검정 준비	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
19	실기검정 준비	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
20	실기검정 준비 / 수료	실습	2	커피, 행주, 우유	앞치마
21					
22					
23					
24					
25					