

# 강 의 계 획 서

과 정 명			커피 바리스타 자격증 취득과정				
강 의 일 정			매주 월요일 19시 ~ 22시 [3시간] 12주[총 36시간]				
강 의 개 요 (모집요강에 게시함)			- 커피의 이해 - 커피기계와 커피 그라인더 운용(에스프레소 커피추출, 커피음료 우유 스티밍, 에스프레소 커피음료 제조(카푸치노))				
부 가 비 용			재료비(원)	교재비(원)	시험응시료(원)	자격증신청비(원)	기타비용
			150,000	23,000	30,000	60,000	재발급10,000
주	월/일	요일	강 의 내 용			강사명	비고
1	03/09	월	-커피의 정의와 구성 -커피의 기원과 어원 -커피의 3대 품종과 특성 -커피의 주요 생산지			이유진	
2	03/16	월	-에스프레소(반자동) 커피기계의 이해 -에스프레소(반자동) 커피기계의 외부 구조와 명칭 -에스프레소(반자동) 커피기계 작동하기 -에스프레소(반자동) 커피기계 세척하기			이유진	
3	03/23	월	-커피 그라인더의 이해 -커피 그라인더의 구조와 부위별 명칭 -커피 그라인더 작동하기 -커피 그라인더 세척 및 관리하기			이유진	
4	03/30	월	-에스프레소의 정의 -에스프레소 추출과정 및 방법 -에스프레소 추출 -커피바리스타 필기시험			이유진	
5	04/06	월	-에스프레소 추출과정 및 방법 -추출 시간에 따른 에스프레소 추출하기			이유진	
6	04/13	월	-커피음료용 우유 데우기 -커피음료용 우유 거품내기 -커피 스티밍노즐 관리하기			이유진	
7	04/20	월	-에스프레소 커피음료 제조(카푸치노)			이유진	
8	04/27	월	-에스프레소 커피음료 제조(카푸치노)			이유진	
9	05/04	월	-커피 바리스타 자격증 실기시험 준비 및 이해			이유진	
10	05/11	월	-커피바리스타 자격증 전체 예행연습(15분) 1.준비과정 5분 2.시연과정 10분-커피 바리스타 자격증 실기시험 예행연습			이유진	
11	05/18	월	-커피바리스타 자격증 전체 예행연습(15분) 1.준비과정 5분 2.시연과정 10분			이유진	
12	06/01	월	-커피바리스타 자격증 전체과정 실습			이유진	

※ 커리큘럼 및 강의일정은 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.