

【 강 의 계 획 서 】

분야		과목명	바리스타 입문 / 취미반	담당 강사	김계현
강의기간	26. 07. 08. ~ 09. 23.	강의시간	수 / 11:00 ~ 12:20	교실	
강 의 소 개					
과목소개	<p>커피의 역사와 문화에 대한 이해를 바탕으로 핸드드립, 모카포트, 프렌치프레스, 사이폰 등 다양한 추출기구를 활용하여 커피를 직접 추출하고 시음하는 체험형 강좌입니다.</p> <p>-세계 각국의 대표 커피를 비교 시음하며 향미를 이해하고 커핑 및 블렌딩 실습을 통해 자신만의 커피 취향과 레시피를 개발합니다.</p> <p>-또한 에스프레소와 우유 스티밍까지 경험함으로써 홈카페에서 활용할 수 있는 실질적인 커피 지식과 기술을 익히며, 커피를 더욱 즐길 수 있는 기회를 제공합니다.</p>				
교재	유인물				
재료비	9만원				
강사준비물	수업에 필요한 물품				
수강생준비물	앞치마				
강 의 내 용					
회차별	강의단원	세부내용			준비물
1회차	커피의 이해	커피의 역사, 생산지, 가공방식, 로스팅 등 전반적인 커피 문화에 대한 이해			
2회차	핸드드립의 기초	핸드드립 추출 원리, 분쇄도·물온도·추출시간에 따라 맛과 향미 변화에 대한 실습			
3회차	다양한 추출기구 이해	사이폰, 모카포트, 프렌치프레스, 이브릭의 특징을 알고 기구별 추출 및 맛 평가			
4회차	세계커피의 향미 탐험	대륙별 커피 특징 이해, 향미 표현법 학습, 커핑 실습			
5회차	나만의 커피 만들기, 블렌딩	블렌딩의 원리 이해, 후블렌딩 실습 및 나만의 레시피 개발			
6회차	커피머신 및 그라인더 구조 이해	에스프레소 추출 원리와 머신 및 그라인더 구조 이해, 분쇄도에 따른 맛 변화 실습			
7회차	에스프레소 추출	에스프레소 추출 변수 이해, 에스프레소 추출 및 추출 변수에 따른 맛의 변화 실습			
8회차	우유 스티밍 이해	우유 스티밍 원리 이해, 카페라떼 제조			
9회차	라떼아트 도전 1	동그라미 그리기			
10회차	라떼아트 도전 2	동그라미 완성, 하트 그리기			
11회차	라떼아트 도전 3	하트 완성			
12회차	홈카페 메뉴 만들기	집에서 즐길 수 있는 다양한 메뉴 개발			