

## 【 강 의 계 획 서 】

분야		과목명	바리스타 심화 / 2급 자격증반	담당 강사	김계현
강의기간	26. 07. 08. ~ 09. 23.	강의시간	수 / 09:10 ~ 10:40	교실	
강 의 소 개					
과목소개	<p>본 과정은 바리스타 기초과정을 이수한 수강생을 대상으로 바리스타 2급 시험 합격을 목표로 하는 실전 중심 심화교육 과정입니다.</p> <p>스팀밀크의 질감과 온도를 표준화하여 안정적인 라떼아트 패턴을 구현하고 실기시험 전 과정을 시간 내 정확하게 수행할 수 있도록 지도합니다.</p>				
교재	유인물				
재료비	10만원				
강사 준비물	수업에 필요한 물품				
수강생 준비물	앞치마				
강 의 내 용					
회차별	강의단원	세부내용			준비물
1회차	오리엔테이션	오리엔테이션 및 에스프레소 추출(도징량, 수율, 유량, 시간값 재확정) 및 시간대별 추출된 에스프레소 커피			
2회차	스팀밀크 완성도 향상 훈련	미세폼 형성, 온도 유지, 피쳐 각도 교정			
3회차	에스프레소 정밀 추출 훈련	도징·탬핑기준 준수 및 시간내 추출 숙달			
4회차	카푸치노 만들기 I	우유 온도·폼 두께·잔 기우리기 훈련			
5회차	카푸치노 만들기 II	원만들기 반복 숙달			
6회차	2급 실기시험 이해	시험 절차, 감점요소 분석, 시험 세팅 시뮬레이션			
7회차	감점요소 집중 교정 클리닉	순서 점검, 개인별 보완 지도			
8회차	2급 전과정 실전 모의시험	정해진 시간내 반복 숙달			
9회차	필기평가	필기시험			
10회차	실기평가	실기시험			
11회차	하트숙달/응용 I	하트, 2단 하트 구현			
12회차	하트숙달/응용 II	튜울립, 결하트, 로제타 구현			
비 고	검정료 8만원(필기, 실기)				