

강의계획서

과정명	커피바리스타1급 자격과정	시수(이론/실습)	36시간
담당교수	김은정	자격증명 (접수비용)	커피바리스타1급필기 44,000원 커피바리스타1급실기 99,000원
교육일정	09월 29일 ~11월 12일	교육시간	매주(월, 수) 18시 30분 ~ 21시 30분

교과개요	• 커피의 식물학, 품종, 수확, 가공, 대한 알 수 있다. • 커피 원산지별 특징, 생두별 로스팅 포인트, 블렌딩 원두의 특성을 알고 구별할 수 있다. • 바리스타 1급 실기평가에 필요한 그라인더 조절을 할 수 있다. • 바리스타 1급 실기평가에 필요한 라떼아트를 할 수 있다.
------	---

교육목표	바리스타의 역할에 부합되도록 커피와 관련된 기본지식부터 실제 현장에서 즉시 적용 가능한 기초지식까지 종합하여 지도함으로써 완벽한 커피를 제조할 수 있는 바리스타가 되도록 한다.
------	--

회차별 학습내용		
1회	학습주제	• 커피바리스타 1급 개요
	주요 학습내용	◦ 바리스타 1급 ◦ 우리가 알고 있는 커피에 대한 잘못된 상식
2회	학습주제	• 커피의 기초
	주요 학습내용	◦ 커피의 기원과 어원에 대해 이해 ◦ 시대에 따른 커피의 전파에 대해 이해
3회	학습주제	• 커피의 기초
	주요 학습내용	◦ 커피의 정의와 구성에 대해 이해 ◦ 커피의 3대 품종별 특성과 주요생산지에 대해 숙지
4회	학습주제	• 커피 원두 선택
	주요 학습내용	◦ 생산지에 따른 단일 품종의 원두를 확인하여 선택 ◦ 블렌딩된 원두의 비율을 확인하여 원두를 선택
5회	학습주제	• 커피 원두 선택
	주요 학습내용	◦ 원두의 맛, 추출방식 등에 따라 숙성정도를 선택 ◦ 에스프레소 추출시 크레마의 색깔과 조밀도에 따라 원두의 상태를 평가
6회	학습주제	• 커피기계 운용
	주요 학습내용	◦ 맛에 따라 커피기계의 추출온도 / 압력 및 추출량을 설정 ◦ 커피기계의 추출압력 / 온도 / 스팀압력을 확인
7회	학습주제	• 커피 그라인더 운용
	주요 학습내용	◦ 커피입자의 크기 / 신선도 / 물온도에 따라 커피사용량을 결정 ◦ 커피 사용량에 따라 자동 그라인더 작동 시간을 결정

회차별 학습내용		
8회	학습주제	• 커피 그라인더 운용
	주요 학습내용	◦ 반자동 그라인더를 조절 ◦ 자동 그라인더를 조절하여 사용
9회	학습주제	• 커피음료 우유 스티밍
	주요 학습내용	◦ 스팀파이프와 스팀피처를 활용하여 우유 거품을 만들기 ◦ 아이스 메뉴를 위한 낮은 온도의 우유 거품을 만들기
10회	학습주제	• 에스프레소 커피음료 제조
	주요 학습내용	◦ 커피의 추출량을 조절하여 리스트레또/에스프레소/롱고/도피오를 만들기
11회	학습주제	• 3단 하트 라떼아트 연습
	주요 학습내용	◦ 3단 하트 연습을 할 수 있다.
12회	학습주제	• 로제타 라떼아트 연습
	주요 학습내용	◦ 로제타 라떼아트 연습을 할 수 있다.