

강의계획서

강좌명	커피바리스타 2급		
강사명	정강국 외	경력	<ul style="list-style-type: none"> · 계명문화대학교 호텔항공외식관광학부 교수 · 2014년~ 계명문화대 평생교육원 커피바리스타 강의

주	요일	시간	강의내용	담당강사	준비물
1	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 커피의 기원과 전파과정을 이해하고 커피문화속지 · 생두의 종류를 이해하고 나라별 특징 · 커피가 생산되는 조건 · 커피의 성장과정 및 수확 & 커피가공방식 · 기본 시험문제(1) 	정강국 외	노트, 필기도구
2	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 생두에서 원두로 변화되는 원리 이해 · 배전의 단계별 특징 · 블렌딩의 이해 · 기본 시험문제(2) 	"	
3	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 핸드드립에 대한 정의 및 원리를 이해 · 핸드드립 추출 실습 · 기본 시험문제(3) 	"	
4	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 여러 변수를 통해 변화되는 커피의 맛과 향을 이해 · 전문적인 핸드드립 요령 · 기본 시험문제(4) 	"	
5	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 핸드드립외 다양한 추출기구의 원리아해 · 에스프레소 머신 구조 및 명칭, 관리 및 추출방법 · 기본 시험문제(5) 	"	
6	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 로스팅의 일련의 과정에 대한 이해 · 실제 로스팅을 통한 물리적 화학적 변화 이해 · 기본 시험문제(정리) 	"	
7	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 에스프레소 정의 및 역사 · 에스프레소를 추출 실습 · 좋은 에스프레소를 추출하기 위한 시간, 파우더의 양 조절 · 신속하고 정확한 동작 연습 	"	
8	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 스팀우유를 만들기 위한 과정이해 · 스팀노즐의 사용법 및 거품 만들기 위해 벨벳거품을 낼 수 있도록 우유스팀 숙련 · 용량이 다른 스팀피처 사용 	"	
9	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · Vaiation 메뉴 이해 (Caffe latte 및 Cappuccino) · 하트와 로제타를 만드는 원리속지 · 다양한 Latte Art 이해 	"	
10	목	3	<ul style="list-style-type: none"> · 커피메뉴를 만들기 위해 사용되는 재료속지 및 사용방법 이해 · 직접 실습 및 자가평가 · 총정리 : 바리스타 시험대비를 위한 훈련 	"	
계		30	※ 교육내용은 변경 될 수 있음.		

커피바리스타

등 급	2급	
자격종류	등록민간자격	
등록번호	2013-1689	
발급기관	(주)한국외식음료협회	
	대 표 자	임영철
	연 락 처	02-1899-3499
	소 재 지	서울특별시 성동구 마조로 55(마장동, 금호어울림아파트) 제상가동 2층 201-1호
	이 메 일	kfba2013@naver.com
	홈페이지	www.kfba.or.kr/
검 정 료	2급 : 1차 필기시험 3만원, 2차 실기시험 5만원	
환불규정	-원서접수 마감일로부터 3일까지 100%환불 -원서접수 마감일로부터 3일경과 5일까지는 50% 환불 -원서접수 마감일로부터 5일 경과시에는 환불처리 불가	