

강의계획서

강좌명	쉽고 재미있는 커피바리스타		
강사명	정강국 김평빈 이시은	경력	· 현) 계명문화대학교 전임 15년 · 현) 계명문화대학교 전임 4년 · 현) 계명문화대학교 강사 4년
강좌내용	· 카페의 현주소와 커피가 지닌 문화적 가치 이해, 에스프레소 머신과 글라인더 구조 이해하기, 로스팅, 우유스티밍의 원리 및 라떼아트 실습, 자격증 실시		
기대효과	· 실무중심인력양성, 취창업 기회확대, 자격취득을 통한 자기개발 · 지역 커피문화 활성화 기여		

주	요일	시간	강 의 내 용	담당 강사
1	목	19:00~ 22:00	카페의 현주소와 커피가 지닌 문화적 가치 이해 에스프레소 머신과 글라인더 구조 이해하기 우유스티밍의 원리 및 라떼아트 실습	정강국
2	목	"	커피의 기원과 역사 커피의 3대 원종 커피 재배조건에 대해 알아보기	이시은
3	목	"	이론 : 커피 가공 및 로스팅에 대해 알아보기 실습 : 에스프레소 머신 관리법 및 에스프레소 추출	이시은
4	목	"	이론 : 다양한 커피 추출기구와 커피향미/성분에 대해 알아보기 실습 : 에스프레소 추출과 우유스티밍 원리 익히기	이시은
5	목	"	이론 : 카페인이 인체에 미치는 영향 : 디카페인 공정방법에 대해 알아보기 실습 : 에스프레소와 카푸치노	이시은
6	목	"	이론 : 로스팅과 로스팅 단계의 물리화학적 변화에 대해 알아보기 실습 : 에스프레소와 카푸치노	정강국
7	목	"	실습 : 준비 / 시연 / 정리 각 단계 바리스타 시험준비 핸들링을 이용한 라떼아트	이시은
8	목	"	실습 : 자격증 실시 시험 준비 초코소스와 초코파우더를 이용한 에칭아트	이시은
9	목	"	실습 : 자격증 실시 시험 준비 라떼아트(푸어링, 에칭)	이시은
10	목	"	실습 : 준비 / 시연 / 정리 각 단계 바리스타 시험준비 핸들링을 이용한 라떼아트	이시은
11	목	"	커피문화 수업 실습 정리하기(라떼아트 및 로스팅)	정강국, 김평빈
계		33	교육 내용 및 일정은 변경될 수 있습니다.	재료비 : 12만원