

4 세부 프로그램 일정표

내 손으로 만드는 한 잔, 바리스타 과정

주차	교육 내용	시간	장소	교수법
1 (6/11 목)	커피학개론 - 커피의 역사, 커피 생물학, 커피 재배 및 수확 - 커피 로스팅 - 커피 추출 : 에스프레소, 브루잉	4 (13:00~17:00)	춘해보건대학교 바리스타실습실	이론
2 (6/18 목)	브루잉(핸드드립) - 브루잉 추출 도구에 대한 이해 - 추출 변수에 대한 이해 - 브루잉 추출 레시피 만들기	4 (13:00~17:00)		이론/ 실습
3 (6/25 목)	에스프레소 - 에스프레소 머신 및 그라인더에 대한 이해 - 에스프레소 추출 조건에 대한 이해 - 팩킹 동작에 대한 이해 - 올바른 동작으로 에스프레소 추출하기	4 (13:00~17:00)		실습
4 (7/2 목)	카푸치노 1 - 마이크로 폼(스티밍)에 대한 이해 - 마이크로 폼 만들기	4 (13:00~17:00)		실습
5 (7/9 목)	카푸치노 2 - 안정화, 푸어링(플로팅)에 대한 이해 - 카푸치노 하트 만들기	4 (13:00~17:00)		실습
6 (7/16 목)	라떼아트 - 핸드링에 대한 이해 - 결하트 만들기	4 (13:00~17:00)		실습
7 (7/23 목)	NCS 바리스타 직무훈련 기준 실기 평가 시뮬레이션 - 에스프레소 2잔, 카푸치노 2잔 제공 시연 및 실습	4 (13:00~17:00)		실습
8 (7/30 목)	NCS 바리스타 직무훈련 기준 실기 평가 및 필기 평가 - 에스프레소 2잔, 카푸치노 2잔 제공 - 필기시험	4 (13:00~17:00)		실습/ 이론
총 수업 시간		32		