

# 강 의 계 획 서

강좌명		바리스타 2급(야간)					
담당강사		김유하	E-mail	valen693@naver.com			
교육기간		총 12주	교육시간	매주 월요일 19:00 ~ 21:30 (총 30시간)			
강좌개요 (소개)		현대사회는 생활수준과 소득증가로 인해 풍요로운 삶을 살고 있다. 그로 인해 커피산업도 웰빙, 감성소비와 함께 새로운 트렌드가 확산되고 있으며, 커피소비가 급속도로 증가하는 만큼 커피전문점수 또한 증가함에 따라 커피교육을 통해 개인성장이나 목표를 향한 도전과 역량향상에 커피교육은 꼭 필요한 관문이라 할 수 있다.					
수업교재		바리스타2급자격증 시험 예상문제집 2022 NCS국가직무능력표준					
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고	
1	3/04	오리엔테이션, 그라인더이용법, 텀핑 실습 & 에스프레소 추출, 클레버드리퍼 커피 추출	김유하	머신, 그라인더	없음		
2	3/11	브루잉 커피(사이폰) 추출, 에스프레소 추출(Ristretto, Lungo) & 커핑	김유하	머신	행주5장	앞치마, 린넨 지급	
3	3/18	우유 거품 만들기(스티밍) 실습, 카푸치노와 라떼의 차이점	김유하	머신			
4	3/25	핸드드립 드리퍼 (하리오) 커피 추출 & 커핑, 우유 스티밍 실습 & 카푸치노 실습	김유하	머신			
5	4/01	브루잉커피(케멕스) 추출 & 커핑, 실기시험대비 카푸치노 실습(하트)	김유하	머신			
6	4/08	에칭펜라떼아트 만들기 & 실기시험대비 카푸치노 실습(하트)	김유하	머신			
7	4/15	가정용 에스프레소도구 모카포트 커피 추출 & 실기시험대비 카푸치노 실습(하트)	김유하	머신			
8	4/22	실기시험대비 카푸치노 실습(하트) & 실기시험 대비 5분 준비과정 실습	김유하	머신			
9	4/29	실기시험대비 카푸치노 실습(하트) & 실기시험대비 5분 준비과정 실습	김유하	머신			
10	5/13	실기시험 대비 15분 리허설 (리허설, 1)	김유하	머신			
11	5/20	실기시험 대비 15분 리허설 (리허설, 2)	김유하	머신			
12	5/27	바리스타실기시험 고사장 시험대비총리허설	김유하	고사장 리허설			