

(1-8주) 강의 계획서

강좌명		강사명	
소소한커피이야기		이성근	
강의기간	3월4일 ~ 6월29일	요일 및 시간	
강의목표	커피에 대한 기본적인 지식탐구 및 기구 사용법 습득을 해보자		
강의방법	이론, 실기		
교재사용여부	(X)	필요 기자재	드립세트 외 머신
적정인원	적정인원 : (6) 명	*최대가능인원 : (10) 명	
교육대상	시흥시 주민	재 료 비	총액 : 80000-100000원
차시	세 부 강 의 내 용	준비물	강의자료 및 방법
1	바리스타의 영역은 어디까지인가?	드립세트	이론 및 실기
2	커피를 경험해 보자	커피세트	이론 및 실기
3	로스팅을 해보고 드립백을 만들어보자	로스터 및 드립백	이론 및 실기
4	드립커피에 대해서 알아보자	드립세트 등	이론 및 실기
5	하리오, 고노 드립퍼에 대해서 알아보고 차이점을 찾아보자	드립세트 등	이론 및 실기
6	칼리타, 멜리타 드립퍼에 대해서 알아보고 차이점을 찾아보자	드립세트 등	이론 및 실기
7	여러산지의 커피를 맛을 보고 어울리는 드립퍼를 찾아보자	드립세트 등	이론 및 실기
8	에소프레소에 대해서 알아보자	커피머신 등	이론 및 실기
※ 기재내용이 많은 경우 상기 서식을 복사하여 다음 장에 작성			
2024년 2월 2일 작 성 자 :		이성근(인) 이성근	
소래너나들이센터장 귀하			

(9-16주) 강의 계획서

강좌명		강사명	
소소한커피이야기		이성근	
강의기간	3월4일 ~ 6월29일	요일 및 시간	
강의목표	커피에 대한 기본적인 지식탐구 및 기구 사용법 습득을 해보자		
강의방법	이론, 실기		
교재사용여부	(X)	필요 기자재	드립세트 외 머신
적정인원	적정인원 : (6) 명	*최대가능인원 : (10) 명	
교육대상	시흥시 주민	재 료 비	총액 : _____ 원
차시	세 부 강 의 내 용	준비물	강의자료 및 방법
9	에소프레소 추출을 연습해보자	커피머신 등	이론 및 실기
10	에소프레소를 이용한 메뉴를 만들어 보고 시음을 해보자	커피머신 등	이론 및 실기
11	카푸치노에 대해서 알아보고 우유스티밍을 연습해보자	커피머신 등	이론 및 실기
12	카페라떼에 대해서 알아보고 우유스티밍을 연습해보자	커피머신 등	이론 및 실기
13	라떼 아트를 배워보자	커피머신 등	이론 및 실기
14	여러 가지 홈바리스타 기구에 대해 알아보자	홈바리스타 기구 등	이론 및 실기
15	각자의 레시피대로 카페음료를 만들어보자	카페음료재료	이론 및 실기
16	그동안 배운 것을 복습해보자(종강)	커피머신 등	이론 및 실기
※ 기재내용이 많은 경우 상기 서식을 복사하여 다음 장에 작성			
소래너나들이센터장 귀하		2024년 2 월 2 일 작 성 자 :	이성근(인) 이성근