수업계획서

수업명	1,2급 바리스타	강사명	김덕인, 조영태
작성일	2020년	16주	16주
시간	주1회 3시간	교재	커피학개론,조리학개론,기계관리학,프린트

1. 교육목표: 1.커피추출 2.커피 맛 선별 3. 서비스 정신
2. 교육방법: 이론과 실기를 통한 교육
3. 교육내용: 생활 문화로 자리 잡고 있는 커피 문화와 커피조리사(바리스타)란 직업에 대한 이론, 실기교육

회기	교육내용	실습재료
1	OT, DISC 유형진단, 커피학 개론 이론수업, 실습	
2	커피의 Blebding, Roasting 이론수업, 실습	
3	커피 머신의 원리, 유지관리 이해, 실습	
4	커피 추출도구의 원리 (그라인더, 커피머신, 템퍼 사용법), 실습	
5	커피 추출과정, 에스프레소 이해, 실습	
6	에스프레소 추출 시 양, 템퍼 압력, 온도에 따른 맛 변화교육	
7	커피 양, 담겨진 양, 추출시간 체크	
8	에스프레소 맛 테스트(맛과 향), 실습	
9	에스프레소 양 조절, 카푸치노 우유 밀도 실습	
10	에스프레소 양 조절, 카푸치노 우유 밀도 실습	
11	실기 평가, 준비 5분, 시연 10분, 정리 5분	
12	실기 평가, 준비 5분, 시연 10분, 정리 5분	
13	실기 평가, 준비 5분, 시연 10분, 정리 5분	
14	실기 평가 실습, 발표력, 부자재 활용법	
15	실기 평가 실습, 서비스 정신과 실천	
16	실기 평가, 전체 평가	

* 시험일정과 심사위원장의 특강에 따라 다소 변경 될 수 있음. 재료비: 별도