

강 의 계 획 서

강좌명 (※강의분야)	홈바리스타 취미반			직업능력 / 인문교양
강사명	차길라			
강좌개요	커피는 현대인이 가장 선호하는 음료이다. 이 강의는 다양한 생활환경(캠핑, 사무실, 집 등)에서 자신만의 홈카페를 완성할 수 있도록 여러 커피 추출기구의 사용방법을 배우고자 한다.			
강좌목표 및 기대효과	커피에 대한 기본지식을 배우고, 다양한 커피기구를 활용한 커피추출을 할 수 있다. 또한 산지별 다양한 원두로 추출하면서 자신의 커피취향을 알아갈 수 있다.			
강좌운영기간	(12)강	총 (24)시간	적정인원	6~8 명
수업방법	이론20분, 실기1시간40분, 매주 다양한 기구를 이용한 에스프레소 추출			
교재 및 강의자료	첨부파일			
주	세부 강의내용		준비물	비고
1주	커피란 무엇인가? 커피식물학과 커피기원설 칼리타를 활용한 핸드드립 3가지기법(드립커피)			
2주	로스팅단계 체즈베를 활용한 에스프레소 추출(아메리카노)			
3주	산지별 커피의 등급 모카포트로 활용한 에스프레소 추출(콘파냐)			
4주	커피 분쇄도 프렌치프레스를 활용한 커피 추출			
5주	에어로프레스를 활용한 커피 추출			
6주	모카포트로 활용한 에스프레소 추출과 샤케라또			
7주	클레버를 활용한 커피추출			
8주	사이폰을 활용한 커피추출			
9주	시럽만들기(그룹별)와 커피드립백만들기(개인별)			
10주	체즈베 연유라떼			
11주	체즈베와 프렌치프레스를 활용한 카푸치노			
12주	모카포트로 활용한 커피 베리에이션음료(민트초코)			
기타사항	매주 이론20분, 실습1시간40분으로 진행.			