

일상 속 문화를 맛보다 ‘동부창고 클래스, 5첩 반상’

하반기 강의 계획서

차시	주차별 학습목표 및 강의내용		강의형식 이론/실습/ 워크숍 등
하반기 (2018.09 ~ 10)			
1	주제	핸드드립 소개 및 오리엔테이션	이론
	내용	핸드드립을 이해하고 기구에 대해 알아본다.	
2	주제	처음만나는 핸드드립.	이론/실 습
	내용	핸드드립에 대해서 기초부터 알아보고 실습을 통해서 이해한다.	
3	주제	다양한 핸드드립기구 실습1(칼리타)	이론/실 습
	내용	다양한 기구들을 사용해 보면서 나에게 맞는 기구와 추출에 대해서 알아본다.	
4	주제	다양한 핸드드립기구 실습1(하리오)	이론/실 습
	내용	다양한 기구들을 사용해 보면서 나에게 맞는 기구와 추출에 대해서 알아본다.	
5	주제	다양한 핸드드립기구 소개와 실습(케멕스, 모카포트, 사이폰 등)	이론/실 습
	내용	다양한 커피 추출 기구들을 소개하고 마시는 기회를 갖는다.	
6	주제	커피, 다양한 산지를 가다.	이론/실 습
	내용	아프리카, 중남미, 아시아등 다양한 산지의 커피를 소개하고 나의 취향에 맞는 커피에 대해서 알아본다.	
7	주제	로스팅에 따른 핸드드립	이론/실 습
	내용	다양한 로스팅의 커피들에 대해서 알아보고 직접 핸드드립하여 즐겨본다.	
8	주제	핸드드립으로 즐기는 다양한 메뉴들.	이론/실 습
	내용	핸드드립으로 집에서 간단히 만들 수 있는 커피 음료들을 소개하고 직접 만들어보는 시간을 갖는다.	
비고			