

차시	주차별 학습목표 및 강의내용		강의형식 이론/실습/ 워크숍 등
1	주제	- 오리엔테이션 & 커피학 개론	-다양한 생두의 모습 살펴보기
	내용	- 커피의 기원과 전파 - 커피나무와 열매 - 정제과정과 생두	
2	주제	- 에스프레소 추출 이론 및 추출순서 - 머신의 이해1	-다양한 추출법 -포타필터 장착과 packing -crema의 관찰 -정량담기와 에스프레소 추출
	내용	- 에스프레소란? - 바리스타란? - 에스프레소 여러 스타일? - 다양한 추출법 - 에스프레소추출방법	
3	주제	- 추출과 로스팅 - 에스프레소의 다양한 스타일	- 정교한 packing - 에스프레소 여러 스타일 추출 - 에스프레소 추출과 서빙
	내용	- 추출과 로스팅의 관계 - 커피의 보관 요령 - 에스프레소추출방법 - 추출과 분쇄도	
4	주제	- 밀크 스티밍 이론과 실습 - 머신의 이해2	- 분쇄도 조정 - 밀크 폼 만들기 - 카푸치노 만들기
	내용	- 추출과 분쇄도의 관계 - 밀크 폼 만드는 방법 - 카푸치노 만드는 방법	
5	주제	- 카푸치노와 - 카페라떼의 이해	- 카페라떼 와 카푸치노 만들기
	내용	- 카페라떼(이태리식/미국식)와 카푸치노의 비교	
6	주제	- 에스프레소 - 기본메뉴의 이해 - 고객서비스	- 아메리카노 만들기 - 추출과 서빙
	내용	- 에스프레소 기본메뉴의 종류 - 고객감동서비스아이디어	
7	주제	- 에스프레소와 카푸치노의 추출과 - 서빙 방법의 이해	- 에스프레소와 카푸치노의 추출과 서빙
	내용	- 에스프레소와 카푸치노의 추출과 서빙요령	
8	주제	- 바리스타 2급 시험의 이해	
	내용	- 바리스타2급 시험시 준비사항과 시험실시 과정	

9	주제	-바리스타 2급 시험	
	내용	-바리스타 2급 시험시 준비사항과 시험실시 과정	
10	주제		
	내용		
11	주제		
	내용		
12	주제		
	내용		
비고	<p>* 자격증 응시료는 별도입니다.</p> <p>☞수업 진행상황에 따라 일부 일정은 변경 될 수 있습니다.</p> <p>수업준비물- 교재, 앞치마, 행주, 필기도구外</p>		