

강의계획서

과정명	커피바리스타2급,3급 자격과정	시수(이론/실습)	30시간(이론 6/실습 24)
담당교수	홍 승 주 (인 )	연락처/E-mail	010-9125-6097 qhdtmdwv1321@naver.com
교육일정 교육시간	5월 22일 ~ 6월 26일(화, 목)	강의실	우암관 9202호 (화,목) 18:30~21:30
자격증명 (발급비용)	●바리스타3급(22,000원) ●바리스타2급 (필기 33,000원 /실기 55,000원)	교재명(금액)	유인물
		2급 실기시험예정일	130-1회(2급실기) ★ 2025.06.27.(금)~06.29(토)

교과개요	<ul style="list-style-type: none"> ○ 취업 및 창업지원을 위한 커피 바리스타3급, 바리스타 2급 자격증 취득 ○ 자격취득을 위한 이론·실습 교육과정 운영을 통한 직무능력 향상 ○ 다양한 형태의 학습 및 자격을 학점으로 인정받는 학점은행제 연계
------	--

교육목표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바리스타 3급, 바리스타 2급 자격증 취득 목표 ○ 에스프레소 머신을 활용하여 에스프레소 추출과 카푸치노 만들기 ○ 다양한 카페메뉴 활용과 서비스 마인드 향상
------	--

회차별 학습내용		
1회	학습주제	• 바리스타자격증 2급 필기특강, 에스프레소 머신의 구조 이해
	주요학습내용	커피학개론, 커피로스팅과 향미평가, 커피추출 필기특강 바리스타 2급 시행규정과 응시자 유의 사항 안내 실기시험 평가기준 설명
2회	학습주제	• 에스프레소 추출
	주요학습내용	에스프레소 기본 특성을 이해하고, 에스프레소 머신 구조의 이해 에스프레소 추출 연습
3회	학습주제	• 에스프레소 추출 5분 시연과정 실습-1
	주요학습내용	에스프레소 기본 특성을 이해하고, 에스프레소 머신 구조의 이해 에스프레소 추출 연습, 5분 시연과정 실습
4회	학습주제	• 우유 스티밍의 원리
	주요학습내용	우유의 성분 파악과 커피 매장 안전관리를 학습할 수 있다. 스팀피처 사용해서 우유 거품 만들기를 할 수 있다.
5회	학습주제	• 카푸치노 만들기 (지역 봉사활동 계획)
	주요학습내용	벨벳거품을 만들어 카푸치노 만들어 볼 수 있다. 1L 피처에 두 잔 양의 우유 거품을 만들어, 두 잔의 카푸치노 잔에 거품을 분배해서 따를 수 있다.
6회	학습주제	• 5분 시연과정 실전 연습
	주요학습내용	에스프레소 추출 시 과소추출과 과다추출에 대해 설명하고 추출을 준비 할 수 있다. 5분 과정을 한 사람씩 연습하고 잘못된 부분에 대해 조별 팀 프로젝트를 준비할 수 있다.
7회	학습주제	• 바리스타 자격증 2급 실기 시연
	주요학습내용	10분 본 시험에 있어서 기술적 평가 시트지를 보며 감점 사항에 대해 준비할 수 있다. 10분 본 시험에 있어서 감각적 평가 시트지를 보며 감점 사항에 대해 준비할 수 있다.

회차별 학습내용

8회	학습 주제	• 바리스타 자격증 2급 실기평가 대비
	주요 학습 내용	바리스타 자격증 2급 대비하여 에스프레소 4잔을 연속 추출 할 수 있다. 바리스타 자격증 2급 대비하여 카푸치노 4잔을 연속 추출 할 수 있다.
9회	학습 주제	• 바리스타 자격증 2급 실기평가 대비-1
	주요 학습 내용	바리스타 자격증 2급 대비하여 에스프레소 4잔을 연속 추출 할 수 있다. 바리스타 자격증 2급 대비하여 카푸치노 4잔을 연속 추출 할 수 있다.
10회	학습 주제	• 바리스타 자격증 2급 실기평가 대비-2
	주요 학습 내용	바리스타 자격증 2급 대비하여 에스프레소 4잔을 연속 추출 할 수 있다. 바리스타 자격증 2급 대비하여 카푸치노 4잔을 연속 추출 할 수 있다.