

강의계획서

1. 강의일정

- 일시 : 2021년 8월 2일 ~ 9월 27일 매주 월요일 14:00~16:00(A반) / 16:00~18:00(B반)
- 장소 : 대전광역시 유성구 농대로2번길 15, 1층 세러데이커피
- 인원 : 10명 이내
- 진행방식 : 강의 형식의 이론교육 후 그룹으로 나누어 매장 집기를 활용한 실습 진행

2. 추진계획

- 정확한 원리에 기반하여 커피를 추출할 수 있도록 이론교육을 선행한 후 실습을 통해 이론을 적용할 수 있도록 유도함
- 취·창업에 실질적으로 도움이 되는 내용 및 질의응답 시간을 편성함

3. 회차별 강의내용

1회차(8월 2일)	<p>[이론 : 커피에 대한 이해]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 커피의 기원, 현재의 커피산업 - 커피의 성분 및 영양학적 특성 - 커피의 생산과정 - 커피 추출방법의 종류와 이해 - 올바른 커피접취 및 원두 보관방법 <p>[실습 : 로스팅포인트, 산지에 따른 향미 체험]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 같은 산지의 생두를 다르게 로스팅하여 비교해보기 - 같은 로스팅포인트 다른 산지의 원두를 비교해보기
2회차(8월 9일)	<p>[이론 : 에스프레소1]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소의 기본 개념 - 에스프레소 머신 및 장비의 명칭 및 사용법 - 에스프레소 만드는 과정 <p>[실습 : 에스프레소 추출1]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원두 그라인딩부터 추출까지의 과정 실습하기 - 에스프레소를 활용한 음료 만들기
3회차(8월 23일)	<p>[이론 : 에스프레소2]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출 변수의 이해 - 머신 및 그라인더 세팅 - 메뉴에 활용하기 위한 추출의 접근법 <p>[실습 : 에스프레소 추출2]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출 동선 및 도구사용 교육 - 에스프레소를 활용한 음료 만들기
4회차(8월 30일)	<p>[이론 : 에스프레소3]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출 양상에 대한 이해 - 추출 보조도구의 원리와 활용법 <p>[실습 : 에스프레소 추출3]</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에스프레소 추출 동선 및 도구사용 교육 - 에스프레소를 활용한 기본음료 만들기

5회차(9월 6일)	[이론 : 라떼아트] - 우유스티밍과 라떼아트의 원리 - 스팀피쳐 파지법과 아트를 위한 기본자세 [실습 : 우유스티밍과 라떼아트]
6회차(9월 13일)	[이론 : 핸드드립1] - 핸드드립 추출의 기본 개념 - 핸드드립 추출변수의 이해와 설정 [실습 : 다크로스팅 원두의 핸드드립 추출]
7회차(9월 23일)	[이론 : 핸드드립2] - 다양한 핸드드립 도구 학습 [이론 : 커피산업에 대한 이해] [실습 : 라이트로스팅 원두의 핸드드립 추출]
8회차(9월 27일)	[이론 : 카페창업과정] - 커피와 카페 창업의 의미 - 상권 및 고객분석과 매출목표의 설정 - 음료와 디저트 구성 - 브랜딩의 중요성 [실습 : 다양한 음료만들기] - 카페에서 판매하는 음료를 종류별로 만들어보기 - 음료 및 디저트 플레이팅

4. 기대효과

- 커피를 제조하는데 필요한 이론을 원리적으로 학습하여 향후 심화학습에 필요한 배경지식 형성
- 직업군으로서 바라본 바리스타와 커피산업에 대한 이해를 통해 진로 탐색에 기여
- 실제 창업과정에서 경험한 정보를 통해 창업 및 운영준비과정의 어려움 해소
- 취미로서 다양하게 즐길 수 있는 커피 콘텐츠로 참여자의 삶의 질 향상

5. 기타

- 대체휴무일인 8월 16일과 추석연휴인 9월 20일의 일정은 다른 요일로 대체하여 진행