

붙임 : 프로그램 운영계획서 1부.

프 로 그 램 운 영 계 획 서

프로그램명	홈바리스타 자격증반	강사명	임상태
교재명	고등학교바리스타실무	출판사	(주)이오북스
운영비용	교재비 - 11,000원(선택) 재료비 -25,000원(1인기준 - 생두100g,커피500g,여과지2종, 우유3통,부탄가스) 자격증전형료 - 50,000원		

▶ 활동 소개

커피 음료 이론, 실습

▶ 활동 목적

커피에 대한 이해를 돕고 커피의 맛, 향 이해 체험

▶ 활동 운영 방법

여러 가지 드립퍼를 이용한 커피추출과
카페카푸치노(라떼) 실습

▶ 활동 평가 방법

- ①출석평가,
- ② 커피에대한 지식 서술평가,
- ③커피도구를 이용한 커피추출 및 조리평가,

주 차	학 습 (활 동) 내 용	준 비 사 항	비 고
1주	홈바리스타과정,기구설명 드립커피의 이해	교재	출석체크
2주	커피의 역사 / 실습	교재,칼리타,커피	출석체크
3주	커피의 종류 / 실습	교재,멜리타,커피	출석체크
4주	커피의 생산,재배/실습	교재,고노,커피	출석체크
5주	커피의 재배환경/실습	교재,하리오,커피	출석체크
6주	커피의 제조,로스팅/실습	교재, 쿨래버,프렌치프레스 기,커피	출석체크
7주	커피의 분류포장/실습	교재, 사이폰,커피,버너	출석체크
8주	커피의 블랜딩/실습	교재, 모카포트,커피,버너	출석체크
9주	커피의 성분/실습	교재,이브릭,커피,버 너	출석체크
10주	에스프레소커피기계/실습	교재,웅드립,커피	출석체크

11주	커피 수망로스팅/실습	교재,커피,버너	출석체크
12주	카페카푸치노(라떼)조리와 맛평가	교재,커피,우유	출석체크
13주	카페카푸치노(라떼)조리와 맛평가	교재,커피,우유	출석체크
14주	카페카푸치노(라떼)조리와 맛평가	교재,커피,우유	출석체크
15주	카페카푸치노(라떼)조리와 맛평가	교재,커피,우유	출석체크
16주	이론/드립퍼 선택 실습	교재,커피	출석체크
17주	이론/드립퍼 선택 실습	교재,커피	출석체크
18주	이론/드립퍼 선택 실습	교재,커피	출석체크
19주	이론/드립퍼 선택 실습	교재,커피	출석체크
20주	홈바리스타시험 실습,커피의맛과향평가	교재,커피	출석체크