

【 강 의 계 획 서 】

프로그램명	세계의 커피 국제 바리스타	강사명	이 은 권
학습목표	커피는 어느 한 나라나 한 지역이 즐기는 단순한 음료가 아니라, 세계인이 각자의 전통과 방식으로 즐기고, 나누는 고품격의 문화현상이다. 본 강좌는 커피문화의 새로운 트렌드가 되어가고 있는 국제 커피음료 제조를 위한 지식과 기능을 습득, 건강한 커피 생활로 삶의 질을 향상시키고, 수강자의 자기계발과 함께 수강자가 국제커피 바리스타 자격증을 취득하여 취업, 카페 비즈니스를 시도할 수 있도록 돕는 것을 목표로 한다.		
주차	강의 내용	비 고	
1	가. 강의 제목 : 커피 마시는 인류, 세계의 커피문화 나. 강의 세부 내용 ① 오리엔테이션: 맛있는 커피란 무엇인지 알아본다. ② 커피와 건강의 역학관계를 알아본다. ③ 핸드드립 커피 추출법을 학습한다.	핸드드립	
2	가. 강의 제목 : 내가 볶고, 내가 빨아 마시는 DIY 커피 나. 강의 세부 내용 ① 커피 생두, 품종, 산지에 대해 알아본다. ② DIY 커피 로스팅법을 학습한다. ③ 커피 원두 분쇄 및 추출법을 학습한다.	로스팅	
3	가. 강의 제목 : 클래식 커피의 원조, 일본식 커피 나. 강의 세부 내용 ① 핸드드립 커피/추출의 3요소를 알아본다. ② 사이폰 커피 추출법을 학습한다. ③ 오레그라세 제조법을 학습한다.	일본식 커피	
4	가. 강의 제목 : 힐링과 웰빙의 미국 스페셜티커피 나. 강의 세부 내용 ① 스페셜티커피에 대해 알아본다. ② 키토제닉, 방탄커피 제조법을 학습한다. ③ 에어로프레스 커피 추출법을 학습한다.	미국 스페셜티커피	
5	가. 강의 제목 : 가장 오래된 미래, 에티오피아 커피 나. 강의 세부 내용 ① 커피의 시작과 전파과정을 알아본다. ② 클래식커피 추출법에 대해 알아본다. ③ 분나 마프라트/제베나 커피 제조법을 학습한다.	에티오피아 커피	
6	가. 강의 제목 : 지옥처럼 겹고, 사랑처럼 달콤한 튀르키예 커피 나. 강의 세부 내용 ① 인류의 문화유산, 이슬람 커피에 대해 알아본다. ② 끓여 마시는 커피법을 학습한다. ③ 이브릭(체즈베)커피 사용법을 학습한다.	튀르키예 커피	

7	가. 강의 제목 : 프렌치 커피, 베트남 커피 나. 강의 세부 내용 ① 끓이는 커피에서 우려내는 커피로의 발전과정을 알아본다. ② 커피 핀과 연유, 에그커피 제조법을 학습한다. ③ 프렌치 프레스 커피, 카페 멜랑주 메뉴 제조법을 학습한다.	프렌치커피 베트남커피
8	가. 강의 제목 : K-커피의 시대가 열린다. 나. 강의 세부 내용 ① 믹스커피의 이해와 메뉴 만들기에 대해 알아본다. ② 아이스크림 메뉴와 콜드 브루잉 메뉴 제조법을 학습한다. ③ 드립백으로 만드는 쌍화커피 제조법을 학습한다.	드립백
9	가. 강의 제목 : 세계 문화유산, 비엔나커피 나. 강의 세부 내용 ① 1683년, 비엔나 전투와 커피에 대해 알아본다. ② 오스트리아 빈의 카페와 크루아상에 대해 알아본다. ③ 비엔나 커피, 아인슈페너 제조법을 학습한다.	비엔나커피
10	가. 강의 제목 : 세계에서 가장 따뜻한 이탈리아 커피 나. 강의 세부 내용 ① 에스프레소 추출/모카포트 추출법을 학습한다. ② 함께하는 행복, 카페 소스페소에 대해 알아본다. ③ 에스프레소 메뉴/올리브유 커피 제조법을 학습한다.	이탈리아커피