

# 강 의 계 획 서

<b>강 좌 명</b>		나만의 로망 카페 만들기(주간)			
<b>담당강사</b>		김 유 하	<b>E-mail</b>	valen693@naver.com	
<b>교육기간</b>		총 10주	<b>교육시간</b>	매주 월요일 10:00 ~ 12:30 (총 25시간)	
<b>강좌개요 (소개)</b>		커피는 남녀노소 연령층 없이 큰 관심에 커피산업의 확산으로 커피 소비도 증가 되고 커피산업도 큰 발전을 거듭하고 있다. 투자 수익성보다 워라밸을 위한 공간 개념을 크게 느끼는 청년, 여성, 부부, 퇴직을 앞둔 중장년층, 실버 등은 창업 시장에서 카페는 선호도 1위 아이템이 되었고, 커피 교육을 통해 삶의 질 향상, 개인 성장을 위한 목표에 첫 걸음을 뒀을 수 있는 중요한 수업이라 할 수 있다.			
<b>수업교재</b>					
<b>주</b>	<b>날짜</b>	<b>강의내용</b>	<b>강사명</b>	<b>수강생 준비물</b>	<b>비고</b>
1	9/09	침지법 커피추출 도구 클레버드리퍼 사용법, 핸드드립드리퍼에 따른 브루잉커피 맛의 변화(칼리타, 하리오)	김유하	행주 2장	
2	9/23	눈이 즐거운 사이폰 추출 도구를 활용한 커피 추출법, 이탈리아 가정용 에스프레소 커피추출 도구 모카포트로 에스프레소 추출 및 아메리카노 만들기	김유하		
3	9/30	이브릭으로 터키식 커피 즐기기. 카페 시그니처 메뉴 샤페라또 만들기, 현대 100대 디자인으로 선정된 케멕스로 브루잉커피 추출	김유하		
4	10/07	수망 로스팅 & 갓 볶은 원두로 커피 추출 & 커피 에스프레소 머신사용법 및 그라인더로 도징, 레벨링, 탬핑 하기	김유하		
5	10/14	에스프레소 추출(Ristretto, Espresso, Lungo) 및 시음 카페메뉴 아포카토, 카페 콘파나 즐기기	김유하		
6	10/21	에스프레소 추출, 우유 스티밍 하기 라떼아트와 카푸치노의 차이점	김유하		
7	10/28	라떼아트 방식에 따라 달라지는 커피의 향미(Pouring) 카페베리에이션음료(핫녹차라떼, 아이스카페라떼)만들기	김유하		
8	11/4	우유스티밍 방식에 따라 달라지는 커피의 향미(Pouring) 카페 베리에이션 메뉴 모히또 즐겨보기	김유하		
9	11/11	라떼아트 방식에 따라 달라지는 커피의 향미(Etching) 및 푸어링 하트 라떼아트 그리기	김유하		
10	11/18	카페 시그니처 메뉴 만들기 망고크림라떼, 헤이즐넛 홍차커피 <브루잉커피 추출 경연대회>.	김유하		