

■ 취업역량강화 교육과정 신청

교육기관 유형	전문대학				
교육기관명	경북전문대학교				
교육과정 분야	취업역량 강화 공통(어학, 전산관련 등)				
자격증 연계 여부	자격증연계	자격증명	SCA 바리스타 스킬 파운데이션		
교육과정 연계성	기타 (국제공인민간자격)				
교육과정 명	SCA 바리스타 파운데이션 자격취득 과정				
교육장소	경북전문대학교 인문사회1관 바리스타실습실				
교육형태	대면집합				
교육방식	이론+실습				
교육기간	2022-02-07 ~ 2022-02-18	교육주(일)수	10일	총교육시간	30시간
교육과정 목표	바리스타에 대한 기본 소양지식을 습득하고 에스프레소 머신과 커피 그라인더 작동법을 익혀 실전에 취업 또는 창업을 준비하고 있는 훈련생들에게 실무에 적용할 수 있는 능력을 갖추 수 있도록 하며, SCA(유럽바리스타) 자격증을 취득을 통해 식음료 분야 취업역량 제고				
교육과정 특징 및 주요 내용	1. 현 SCA 국제바리스타 공인 감독관 (AST) 의 직강 2. 국제 자격취득으로 국내 뿐 아니라 해외에서도 자격인정 및 활용 가능 3. 실습 기자재 및 장비와 실기시험장(한국커피협회) 지정된 교육기관에서 교육				
수강신청 조건	경북전문대학교 재학생	최대 수강인원	26명		
필요 교재 및 교보재	강사 자제 교재	제공여부	제공		
수강료	600,000원				
교육시설	강의실(또는 온라인교육시설) 등		주요 교육기자재		
					
	바리스타실습실	바리스타실습실	바리스타머신/그라인더	바리스타 교육기자재	
접수방법	자체 온라인접수				
강의계획서 형식	일별강의계획서				
주차	교육시간	교육내용			
1일차	3시간	국내외 자격증 설명 에스프레소 머신 & 그라인더 설명			
2일차	3시간	추출 정의 에스프레소의 의미(과소, 정상, 과다 추출)			
3일차	3시간	추출 트레이닝 시간에 따른 맛의 차이			
4일차	3시간	추출 트레이닝 채널링의 이해, 레벨링과 탬핑			
5일차	3시간	그라인더 이론 도즈양에 따른 추출 변수			
6일차	3시간	그라인더 이론 분쇄도(메시) 따른 추출 변수			

7일차	3시간	스티밍 트레이닝 우유 이론, 스팀 이론
8일차	3시간	하트 (원만들기, 카푸치노)
9일차	3시간	SCA 시험 준비
10일차	3시간	SCA 시험