

강 의 계 획 서

2026-1학기

경북전문대학교 평생교육원

과 정 명 : 글로벌커피바리스타 2급 자격과정		강사 : 황승환		경 력	경북전문대학교 교수
					바리스타 기능장 자격 취득
					발효음료 관련 발명 특허
					바리스타 심사위원 바리스타 평가위원, 출제위원
교육기간		교육시간	교육시수	요일	정원
2026.05.08.~06.26		18:30~22:30(4)	8회(32시간)	금	16
강의목표	<input type="checkbox"/> 커피 기초 이론과 실습을 통해 바리스타 핵심 기술 습득하고 에스프레소 추출 및 우유 스티밍 등 실무 능력 향상하며 자격증 취득을 목표로 한 실기 중심 역량 강화				
강의개요	<input type="checkbox"/> 커피 이론(원두, 로스팅, 추출 원리)과 실습 병행 교육 <input type="checkbox"/> 에스프레소, 카푸치노, 카페라떼 등 기본 음료 제조 실습 및 카페 메뉴 실습 <input type="checkbox"/> 자격증 실기 시험 대비 반복 훈련 및 피드백 제공 <input type="checkbox"/> 위생관리 및 장비 사용법 등 현장 중심 교육 운영				
강의교재	매시간 레시피 등 프린트물				
안내사항	앞치마 개인 지참				

작품사진 등(예시) ※ 해당자에 한함	

회차	시수	강의 또는 실습내용	비 고
1		오리엔테이션 및 바리스타 직무 이해 커피 기초 이론, 에스프레소 머신 구조 및 기본 작동 실습	
2		에스프레소 추출 원리 및 변수 이해(분쇄도, 압력, 시간) 에스프레소 추출 반복 실습, 샷 품질 평가 및 피드백	
3		우유 스티밍 이론 및 실습 카푸치노, 카페라떼 제조 실습, 기본 음료 밸런스 조절 훈련	
4		카푸치노, 카페라떼 제조 실습 기본 음료 밸런스 조절 훈련	
5		카푸치노, 카페라떼 제조 실습 기본 음료 밸런스 조절 훈련	
6		카페 메뉴 응용 (바닐라라떼, 카라멜마끼아또 등) 시럽 활용 및 레시피 구성 실습 음료 완성도 향상 피드백	
7		자격증 실기 시험 전 과정 반복 실습 에스프레소 추출 + 우유 스티밍 + 음료 제조 종합 평가 개인별 약점 보완 집중 피드백	
8		바리스타 자격증 실기 시험 진행 시험 기준 적용 및 평가, 과정 마무리 및 향후 진로 안내	