

[강좌소개 및 강의개요]

강좌명	처음 배우는 핸드드립				
강의기간	8주	강의요일	토	강의시간	10:00~12:00
강사명	이현주	강사프로필 (3줄 내외)	<ul style="list-style-type: none"> - 한국커피협회/SCA국제바리스타 자격증보유 - CoffeeLabint EDU 바리스타/핸드드립 교육 - 이천시여성회관,주민센터,도서관 출강 - 용인시 수지평생학습관,동백평생학습관 출강 		
과목소개					
강좌소개 및 강의목표	<p>-커피를 처음 접하는 성인을 대상으로 핸드드립의 기초부터 추출방법과 다양한 원두와 여러 가지 도구를 이용하여 집에서도 맛있는 커피를 즐길 수 있도록 실습 중심의 수업입니다.</p>				
강의 차별성 및 우수성	<p>-간단한 이론과 실습 중심의 참여형 수업진행 -다양한 추출도구의 특징이해, 원산지별 커피 향미이해 -일상 속에서 여유로운 커피시간을 가지며 자신의 커피 취향을 찾는다.</p>				
수강요건 및 주의사항	<p>별도 자격요건은 필요치 않으며 커피 핸드드립에 관심이 있으신 성인분</p>				
준비물 및 재료비	<p>- 개인앞치마, 개인행주,텀블러,필기구 등 - 재료비 : 8만원(8회) (개강일 강사에게 직접 일시납부) *핸드드립용 싱글오리진 원두,드립전용필터,드립백필터,드립백커버, 일회용컵 등 수업에 필요한 소모품 일체.</p> <p style="color: red;">- 수업 1회차 진행후 환불불가/ 결석시 재료비환불 불가</p>				

[강 의 계 획 서]

※ 지원강좌에 맞추어 해당 회차(12주)까지 작성		
주차	강의 내용	준비물
1주	커피의 이해 오리엔테이션 커피도구 소개 및 물줄기연습 및 추출실습	
2주	커피추출 기본 핸드드립 추출이론 및 추출실습 사용 도구 : 칼리타	
3주	추출변수 핸드드립 추출실습 추출변수의 이해(분쇄도)	
4주	진한추출 핸드드립으로 진하게 추출하기 아이스 핸드드립	
5주	브루잉도구1 핸드드립 추출실습 사용 도구 : 하리오	
6주	브루잉도구2 핸드드립 추출실습 사용 도구 : 고노	
7주	브루잉도구3 핸드드립 추출실습 사용 도구 : 클레버 외 다양한 추출도구	
8주	드립백커피 드립백커피 만들기/ 드립백커피 내리기 수업정리 및 종강식	
9주		
10주		
11주		
12주		