

강 의 계 획 서

교과목명	SCAE Brewing Foundation		담당강사	권서윤 (인)	
교육기간		교육시간	교육시수	요일	정원
2016. 9. 29. ~ 11. 17		10:00 ~ 13:00	8주(16시간)	목요일	15
강의 목표	커피를 제대로 이해 및 효과적인 추출원리 이해.				
강의 개요	커피 추출 원리와 적용방법				
교재/참고 자료	SCAE Brewing Foundation.				

강의 일정			
강의주	강의일	강 의 내 용	비 고
1	09. 29	오리엔테이션 & 국내외 자격증 설명 브루잉 역사&커피 식물학 커머셜&스페셜티 커피맛의 차이	
2	10. 06	핸드 드립의 특징 및 도구, 사용방법 물과 커피의 비율 핸드드립 실습	
3	10. 13	브루잉 차트 설명 도구의 따른 적합한 분쇄도 이해 핸드드립 실습	
4	10. 20	커머셜 & 스페셜티 원두 이해 커피 그라인딩의 기본 이해 클래버 실습	
5	10. 27	커피 맛의 요소, 추출의 원리 모카포트 & 핸드드립 실습	
6	11. 03	로스팅의 이해 실습 아그트론의 수치의 따른 맛 이해	
7	11. 10	다양한 추출 기구(클래버, 핸드드립, 모카포트, 이브릭) 원리 및 적용방법 실습	
8	11. 17	브루잉 필기/ 실기시험 실시	