

# 강 의 계 획 서

|                       |                            |               |          |         |    |
|-----------------------|----------------------------|---------------|----------|---------|----|
| 교과목명                  | SCAE Brewing Foundation    |               | 담당강사     | 권서윤 (인) |    |
| 교육기간                  |                            | 교육시간          | 교육시수     | 요일      | 정원 |
| 2016. 9. 27. ~ 11. 15 |                            | 19:00 ~ 21:00 | 8주(16시간) | 화요일     | 15 |
| 강의 목표                 | 커피를 제대로 이해 및 효과적인 추출원리 이해. |               |          |         |    |
| 강의 개요                 | 커피 추출 원리와 적용방법             |               |          |         |    |
| 교재/참고<br>자료           | SCAE Brewing Foundation.   |               |          |         |    |

| 강의 일정 |        |                                                          |     |
|-------|--------|----------------------------------------------------------|-----|
| 강의주   | 강의일    | 강 의 내 용                                                  | 비 고 |
| 1     | 09. 27 | 오리엔테이션 & 국내외 자격증 설명<br>브루잉 역사&커피 식물학<br>커머셜&스페셜티 커피맛의 차이 |     |
| 2     | 10. 04 | 핸드 드립의 특징 및 도구, 사용방법<br>물과 커피의 비율<br>핸드드립 실습             |     |
| 3     | 10. 11 | 브루잉 차트 설명<br>도구의 따른 적합한 분쇄도 이해<br>핸드드립 실습                |     |
| 4     | 10. 18 | 커머셜 & 스페셜티 원두 이해<br>커피 그라인딩의 기본 이해<br>클래버 실습             |     |
| 5     | 10. 25 | 커피 맛의 요소, 추출의 원리<br>모카포트 & 핸드드립 실습                       |     |
| 6     | 11. 01 | 로스팅의 이해 실습<br>아그트론의 수치의 따른 맛 이해                          |     |
| 7     | 11. 08 | 다양한 추출 기구(클래버, 핸드드립, 모카포트, 이브릭)<br>원리 및 적용방법 실습          |     |
| 8     | 11. 15 | 브루잉 필기/ 실기시험 실시                                          |     |