

강 작 명		커피 아카데미 전문가				
강좌분야		<input type="checkbox"/> 기초문해교육 <input type="checkbox"/> 학력보완교육 <input checked="" type="checkbox"/> 직업능력교육 <input type="checkbox"/> 문화예술교육 <input type="checkbox"/> 인문교양교육 <input type="checkbox"/> 시민참여교육				
강의목표 및 내용 요약		* 매주 게이샤(Geisha) 커피 위주로 음용 비교 체험				
연도	기 간		총시간	수강인원	운영장소	재료비 (수강생 1인 기준)
	'24. 9. 3. ~ '24. 11. 26.		24	20명	'국제커피박물관' 평생학습센터	<b>* 160,000원(실습, 음용)</b>
차시	일자 (요일)	시간	세부 교육내용		강사	교수 방법
1	9. 3.(화)	19:00 ~21:00	O/T, C.O.E 이해		이혜영	이론 및 실습
2	9. 10.(화)	19:00 ~21:00	드립(2) 분쇄도, 온도에 따른 차이		이혜영	이론 및 실습
3	9. 24.(화)	19:00 ~21:00	드립(3) 테크닉		이혜영	이론 및 실습
4	10. 1.(화)	19:00 ~21:00	로스팅(4) 생두 품종, 특성		이혜영	이론 및 실습
5	10. 8.(화)	19:00 ~21:00	로스팅(5) 배전도에 따른 차이		이혜영	이론 및 실습
6	10. 15.(화)	19:00 ~21:00	커피기구 변천사		이혜영	이론 및 실습
7	10. 22.(화)	19:00 ~21:00	기구 사용법(우림, 여과)		이혜영	이론 및 실습
8	10. 29.(화)	19:00 ~21:00	커피의 기준, 향미 평가		이혜영	이론 및 실습
9	11. 5.(화)	19:00 ~21:00	로스팅(6) 등급분류, 규격		이혜영	이론 및 실습
10	11. 12.(화)	19:00 ~21:00	에스프레소 원리 이해		이혜영	이론 및 실습
11	11. 19.(화)	19:00 ~21:00	에스프레소 바리에이션(2)		이혜영	이론 및 실습
12	11. 26.(화)	19:00 ~21:00	블렌딩(2)		이혜영	이론 및 실습

**\* 재료비는 '24. 9. 2. 강의시작 전날까지 환불 가능합니다.  
'24. 9. 3. 강의시작 후, 재료비 환불이 불가합니다.**