강의계획서- 함께 나누는 핸드드립

프로그램명	함께 나누는 핸드드립		
프로그램소개	다양한 핸드드립 추출도구 활용 능력 증진을 통해 스페셜티 커피 제조 전문가 양성		
교육목표	- 커피 제조 기술을 바탕으로 행사 및 지역사회 활동에 참여 가능한 사회공헌형 커피 전문가 양성 - 커피브루잉 마스터 자격증 취득		
교육시간	8회차(총 24시간)	교육일시	2026. 3. 25 ~ 5. 13.(매주 수) 10:00~12:00
정 원	12명	교재비	15,000원(커피 브루잉 마스터, 한올)

교 육 내 용

구분	주 제	세부내용
1주 (3.25)	커피 브루잉의 이해1 / 칼리타 커피 추출 실습	커피브루잉이란? / 커피 추출 방식 칼리타 물줄기 훈련 / 칼리타 커피 추출 실습
2주 (4.1)	커피 브루잉의 이해2 / 하리오 커피 추출 실습	커피브루잉이란? / 커피 추출 준비 하리오 물줄기 훈련 / 하리오 커피 추출 실습
3주 (4.8)	드립식 커피의 이해 / 칼리타웨이브, 융드립 실습	드립 커피란? / 핸드드립 기본 준비 사항 칼리타, 하리오 추출 실습(물줄기 훈련 포함) 칼리타웨이브, 융드립 실습
4주 (4.15)	드리퍼의 이해 / 케멕스 실습	드리퍼의 종류와 재질 특징 칼리타, 하리오 추출 실습(물줄기 훈련 포함) 케멕스 추출 실습
5주 (4.22)	핸드드립 기본자세 / 체즈베, 프렌치프레스 실습	핸드드립 기본자세 칼리타, 하리오 추출 실습(물줄기 훈련 포함) 체즈베, 프렌치프레스 추출 실습
6주 (4.29)	칼리타, 하리오 추출 실습 / 모카포트 실습	칼리타, 하리오 추출 실기(자격증 자체 평가) 모카포트 커피 추출 실습
7주 (5.6)	칼리타, 하리오 추출 실습 / 클레버 실습	칼리타, 하리오 추출 실기(자격증 자체 평가) 커피브루잉마스터 자격시험 / 클레버 실습
8주 (5.13)	칼리타, 하리오 추출 실습 / 콜드브루 실습	칼리타, 하리오 추출 실기 스패셜티 커피 추출 / 콜드브루 커피 추출 실습

비고 ※상기 일정은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.