

2026. 퇴근학습길 프로그램 강의계획서 (하반기)

프로그램	커피 학습 신세계, 원두로 세계를 마시는 시간			
소 개	카페 전문 장비를 활용하여 다양한 카페 메뉴를 실습하는 실전형 커피 학습을 통해 나만의 카페 창업 및 운영을 체험한다.			
목 표	- 커피에 대한 다양한 추출법을 학습, 실제 카페에서 사용하는 전문가용 머신을 사용해봄으로써 바리스타 업무를 체험한다. - 커피 학습에 AI를 활용해 보다 스마트한 커피 전문가로 입문하고, 커피 창업에 대한 감을 잡아 본다. - 기타 매회차 각기 다른 전세계 다양한 커피를 직접 내려 맛보는 경험을 한다.			
기대효과	- 보다 스마트한 커피 학습 방법(AI 활용)을 배우고 직접 경험해 막연하기만 한 초보자들의 커피 학습 방법을 보다 스마트하게 가이드하도록 한다. - 매회차 각기 다른 전세계 지역별/품종별 커피를 직접 내려보고 맛을 경험함으로써, 커피의 다양성을 배우고, 사업자용 카페 장비를 직접 사용해보는 기회를 갖는다. - 전문가용 장비 실습을 통해 바리스타 직업 이해도를 높이고, 카페 운영 관련 간접 경험을 통해 창업 관련 사업성 분석 및 서비스 운영을 학습한다.			
프로그램 정보	기간	2026. 9. 2. ~ 10.14 [수요일 / 19:30~21:30]	회차	6회(총 12시간)
	장소	소사하루협동조합 카페	주소	소사구 소사로 160번길 75-8, 1층
	대상	성인	인원	12명
	재료비	36,000원	준비물	앞치마, 린넨 행주
	강사명	홍동선	이메일	hhddss1968@gmail.com
학습 결과물				
				

프로그램 세부 내용			
차시	날짜	주 제	세부내용
1	9.2. [수]	스마트한 바리스타 입문 에스프레소 내리기	- 강의 프로로그, 커피 학습 방법 소개(AI 접목) - 상업용 에스프레소 머신 실습
2	9.9. [수]	중남미 커피 1 & 아메리카노	- 브라질, 콜롬비아 커피 맛보기(아메리카노 제조법 실습), - 커피 기본 이론 1(커피 개론)
3	9.16. [수]	중남미 커피 2 & 핸드드립	- 과테말라, 코스타리카 커피 맛보기(핸드드립 실습) - 커피 기본 이론 2(프로세싱, 커피 업계 신규 트렌드 등)
4	9.30. [수]	아프리카 커피 1 & 커피 베리에이션	- 에티오피아 커피 맛보기(커피 라떼 실습), - 라떼 우유 스티밍 학습
5	10.7. [수]	아프리카 커피 2 & 기타 라떼 음료	- 케냐 커피 맛보기(각종 베리에이션 음료 실습), - 베리에이션 음료 학습
6	10.14. [수]	아시아 커피 & 창업 이야기	- 인도네시아 커피 맛보기(기타 커피 추출), - 카페 창업에 대한 나눔(AI 활용)