

수업 강의 계획서			
과정	핸드드립	주제	홈바리스타과정 - 기초 핸드드립
대상	시니어(60세 이상)	일시	22.12.13.(수) 10:00~12:00
강사	박병우	장소	가로수도서관 동아리실3
수업 목표	1. 핸드드립 이론 및 기초 추출원리에 대해 이해 할 수 있다. 2. 대표적인 나라별 원두의 특징 이해하고 추출 할 수 있다.		
수업 자료	준비물		
	추출도구 (칼리타,하리오,고노,멜리타),그라인더,포트,서버,드리퍼,드리퍼 받침, 102 여과지,국가별 원두(4종류), 잔 8개, 저울 6개,종이컵,포트2개,피쳐, 체즈베		
학습 단계	학습요항	교수-학습 활동	
도입 30	핸드드립 원리에 대한 이해	* 커피 기초이론 수업 * 맛있는 커피란? * 추출 원리 설명 * 핸드드립 이론 설명 * 기본 추출 원리에 대한 설명	
전개 60	직접 추출 함으로써 이해	* 기초 물줄기 연습 * 추출 원리에 기반한 추출 연습 * 국가별 스페셜티 원두 추출후 비교 시음 (3-4가지 나라별 스페셜티 추출)	
정리 30	추출에 대한 정리 설명 및 마무리	* 나의 핸드드립 직접 추출 * 사용 물품 정리 * 오늘 배운 내용 한번 더 정리 설명 * 학생들 배우고 난 소감 듣기 * 좋은커피가 무엇인지 돌아보기	