

【붙임 3】

강 의 계 획 서			
응모분야	한잔의 라떼 아트	프로그램명	라떼아트마스터 자격증 과정
수업방법 (해당사항 <input checked="" type="checkbox"/> 체크)	1. 강의형태 : 이론중심(<input type="checkbox"/>), 실습중심(<input checked="" type="checkbox"/>), 이론과 실습중심(<input type="checkbox"/>) 2. 수업방식 : 강의식(<input type="checkbox"/>), 세미나식(<input type="checkbox"/>), 개별지도(<input type="checkbox"/>), 집단지도(<input type="checkbox"/>) 실습 (<input checked="" type="checkbox"/>), 기타 (<input type="checkbox"/>),		
기 간	2025. 9. 4. ~ 2025. 11. 27.	대 상	에스프레소 머신 운용 가능자
시 간	10:00 ~ 12:00	강 사	유효종
프로그램 목표	라떼아트마스터 자격증 과정은 단순한 커피 제조 기술을 넘어 전문 인력을 양성하는 것을 목표로 합니다. 체계적인 교육을 통해 깊이 있는 이해와 숙련된 기술을 갖추실 수 있고 전문적인 라떼아트 기술의 이해도를 증진 시키고자 한다.		
교재 및 재료	총 교재비	없음	총 재료비 200,000원
수강생 준비물	앞치마, 행주, 린넨		
차시	교육내용	활동내용	비고
1	오리엔테이션 및 과정소개	라떼아트마스터 과정 개요, 교육 목표 안내	
2	라떼아트 기초	에스프레소 추출, 우유스티밍 기초, 라떼아트의 원리	
3	푸어링 아트 하기	핸들링에 따른 디자인	
4	푸어링 아트 하기	나뭇잎 모양 만들기	
5	푸어링 아트 하기	2단 하트, 3단 하트	
6	푸어링 아트 하기	2-3-2 하트인 하트	
7	푸어링 아트 하기	백조 모양 만들기	
8	푸어링 아트 하기	장미 모양 만들기	
9	에칭 아트 하기	에칭펜을 이용하여 라떼아트	
10	에칭 아트 하기	에칭 라떼아트를 응용	
11	에칭 아트 하기	소스를 이용한 에칭 라떼아트	
12	스텐실 아트 하기	스텐실 아트 도구를 이용하여 라떼아트	
13	이	하	여
14			백
※ 교재비, 재료비 : 필요시 상세히 기재(산출내역 첨부) 빔프로젝터 등 강의에 필요한 기자재 기재 요망 제안 프로그램명은 실제 홍보 및 운영 시 사용할 명칭으로 의견이 있을 시 작성			