

그린커피 모듈 장비 리스트

기물	Foundation/ Intermediate	Professional
프로용 그라인더 (SCAA 사양에 맞는 것)	✓	✓
온수 공급(학생 6명 당 10리터 - 주전자 혹은 보일러 가능)	✓	✓
수분 측정기	✓	✓
밀도 측정기	✓	✓
사이즈 스크린 (12 ~ 20 - 학생 6명 당 1세트)	✓	
SCAA 아라비카 결점두 핸드북 (학생 1명 당 1권)	✓	✓
생두 그레이딩 매트 혹은 무광 검정 카드보드지(A1 size)	✓	✓
샘플 트레이 (학생 6명 당 최소 30개 권장)	✓	✓
커피링 볼 / 유리잔 (학생 6명 당 최소 35개)	✓	✓
커피링 스푼 (학생 당 2개)	✓	✓
Nez du Café 키트(학생 6명 당 1세트)	✓	✓
저울 (0.1g x 500g - 학생 6명 당 3개)	✓	✓
뜨거운 물 온도 확인용 온도계	✓	✓
샘플 로스터	✓	✓
색도계	✓	✓
눈금 실린더 - 1000ml	✓	✓
5ml 주사기	✓	✓
1리터 용기 * 6개	✓	✓
SCAA 커피폼		✓
생두나 원두 담을 지퍼백이나 용기	✓	✓
커피링 공간		

그린커피 모듈 장비 리스트

커피 테이블 (학생 6명 당 * 1; 최소 폭 0.5m x 길이 2m)	✓	✓
권장 주광등 (96CRI 5000-6500k)	✓	✓
권장 주광등 - 로스팅 및 그린 그레이딩용 (96CRI 5000-6500k) & 1200 lux	✓	✓
등화 관제 및 적색 등		
스톱워치 (학생 6명 당 2개)	✓	✓
스핏툰(커피 벨는 용)	✓	✓
이취가 없는 공간일 것. 실내 온도 20°C ~ 25°C, 습도 <85% RH 유지	✓	✓
이론 수업 공간		
플립차트 혹은 화이트보드(칠판)	✓	✓
클립보드(학생 당 1개)	✓	✓
프레젠테이션 용 OHP 혹은 TV	✓	✓
계산기 (학생 당 1 개)	✓	✓
학생용 책상 - 커피 테이블과는 별도 (학생 2 명 당 폭 1 x 길이 2m)	✓	✓