

SCA ATV - SCA 인증 교육장

센서리 모듈 장비 리스트

기물	Foundation/ Intermediate	Professional
프로용 그라인더	✓	✓
온수 공급 (학생 6 명 당 10 리터 - 주전자 혹은 보일러 사용 가능)	✓	✓
커피링 볼 / 유리잔 (근처에 개수대가 없는 경우 학생 6 명 당 최소 70 개)	✓	✓
커피링 스푼 (학생 당 2 개)	✓	✓
Nez du Café Kit (학생 6 명 당 1 개)	✓	✓
저울 (0.1g x 500g - 학생 6 명 당 3 개)	✓	✓
뜨거운 물 확인용 온도계	✓	✓
New Coffee Taster's Flavor Wheel	✓	✓
식품 등급의 유기산* (organic acid kit) *Citric Acid(구연산), Sucrose(자당), Caffeine(카페인), Malic Acid(사과산), Tartaric Acid(타르타르산), Lactic Acid(젖산)	✓	✓
물병 20 개	✓	✓
눈금 실린더 - 1000ml, 100ml	✓	✓
트레이 5 개, 종이컵, 타올 5 개, 스폰지 2 개	✓	✓
준비 공간	✓	✓

큰 양동이 1 개	✓	✓
스핏툰(커피 뱉는 용)	✓	✓

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