

강의계획서

강좌명	전통주 양조 전문가 자격과정		
강사명	김 성 호 김 민 정	경력	現 한국가양주문화협회 소속 現 문화음식연구원 소속
강좌내용	· 전통주의 이론 교육과 다양한 전통주 빚기 실습 · 전통주 양조에 대한 전문적 지식을 습득		
기대효과	· 전통주에 대한 올바른 이해와 바른 음주문화를 고취. · 전통주 관련 민간자격증 취득을 목표로 전통주 전문가 양성을 도모.		

주	요일	시간	강 의 내 용	실 습	담당 강사	준비물 (수업재료)
1	화	19:00~21:00	전통주의 정의 및 역사 등 기초 이론		김성호 김민정	필기도구
2	"	2	발효제 종류 및 쌀, 물 이야기 양조이론		김성호 김민정	필기도구
3	"	2	가양주전문가 자격시험 설명 및 단양주 실습	단양주	김성호 김민정	필기도구 앞치마
4	"	2	술 빚기 실습 & 음식 페어링	막걸리 막거트	김성호 김민정	필기도구 앞치마
5	"	2	전통주소물리에 자격시험 설명 및 블라인드시트		김성호 김민정	필기도구
6	"	2	단양주(이화주) 심화 실습	이화주	김성호 김민정	필기도구 앞치마
7	"	2	내 인생의, 나만의 맞춤 술 빚기	나만의 술	김성호 김민정	필기도구 앞치마
8	"	2	전통주전문가 자격시험 설명 및 평가		김성호 김민정	필기도구
계		16		재료비 : 80,000원 교재비 : 10,000원		