

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	강사	준비물 (수업재료)
1	화	2	오리엔테이션 및 과정 소개, 전통주의 개념, 역사, 분류, 문화적 가치/음식과 오행(맛, 색)	김성호 김민정	필기도구 앞치마
2	화	2	곡물의 종류와 전분 구조, 쌀의 품종·성분, 물의 중요성, pH와 미네랄/ 전통 누룩 막걸리 실습	”	”
3	화	2	누룩의 종류(황국, 백국, 이화곡, 보리·밀 누룩)와 곰팡이 미생물/ 일파미분 막걸리 실습	”	”
4	화	2	발효균(효모·유산균)의 역할, 효소 작용의 이해, 복합 발효 시스템/ 무알콜누룩발효음료 제조	”	”
5	화	2	전통주 분류 (탁주·청주·약주), 전통주 자격제도 및 시험과목 소개/ 시음·페어링 (술맛 훈련)	”	”
6	화	2	막걸리의 양조과정, 주요 변질 원인, 저온발효 vs 상온발효 비교/ 이화주 실습	”	”
7	화	2	저알코올, 무알코올, 기능성 막걸리 개발 사례, 이화 막거트 응용/ 먹는팩, 발효선식 실습	”	”
8	화	2	청주의 정의, 종류, 여과·숙성 원리, 삼양주 개요, 제조 원리/ 연엽주 실습	”	”
9	화	2	맞춤 레시피 설계, 원료 비율 설계 실습, 발효 일지 작성법/ 오행 건강 막걸리 실습	”	”
10	화	2	전통주와 음식의 조화 (음식 궁합) , 마케팅·브랜딩, 지역 명주의 이해/ 시음·페어링 (술맛 훈련)	”	”
11	화	2	전통주양조전문가 자격시험/ 청감주 실습	”	”
12	화	2	종합평가·시음회·수료식, 피드백	”	”
계				재료비 : 1만원*10회=10만원 교재비 : 1만원	