

교육일정표

주차	교과목 및 주요 교육내용	교육시간			
		이론	실습	워크 샵	현장 교육
1주차	입교식 & 교육생 오리엔테이션			1	
	전통주 산업현황 & 주류정책	3			
	주류유통과 마케팅	3			
2주차	양조개론-1 (주류제조개념, 발효원리)	3			
	전통주창업 성공사례와 운영실무	3			
3주차	양조개론-2 (원료: 곡물, 물 등)	3			
	전통주창업과 주세법(면허제도 등)	3			
4주차	탁약(청)주 제품개발	3			
	누룩미생물	3			
5주차	현장견학체험-1 (전통주/주류 제조업체 탐방 & 체험)				8
6주차	전통주실습-1 술빚기 : 과하주		8		
7주차	전통주실습-2 일반누룩		8		
8주차	전통주실습-3: 특수누룩		8		
9주차	현장견학체험-2 (하우스막걸리/전통주 창업장)				8
10주차	현대양조-1: 상업용 탁약주 제조 (각종 전분원료별 제조)		8		
11주차	현대양조-2: 주류기초분석 (당도, pH, 산도, 알코올류 등)		8		
12주차	현대양조-3: 품질유지관리 (여과, 제성, 숙성&저장 등)		8		
13주차	현장견학체험-3 (전통주/주류 제조업체 탐방 & 체험)				8
14주차	한국술과 전통주의 현재 트렌드와 발전방향			3	
	전통주 시음 및 평가 / 주류 트렌드 토의			4	
15주차	증류주 제조-1 (증류원리와 설비, 증류 실제)		8		
16주차	증류주 제조-2 (각종 증류주류 비교, 품질관리)		8		
17주차	현장견학체험-4 (전통주/주류 제조업체 탐방 & 체험)				24
18주차	주류아로마-1: 관능평가와 기법 (키트를 이용한 훈련)		8		
19주차	주류아로마-2: 관능평가와 기법 (각종 주류 테이스팅)		8		
20주차	교육평가 & 수료식			8	
총계	총계 168시간	24	80	16	48

* 상기 교육일정은 사정에 따라서 일부 변경되어 진행될 수 있습니다.