

## 수제맥주제조 브루마스터(brew master)과정

연번	교육일정		교육내용			비고
	일자	시간	강의주제	세부내용	강사	
1	4/06	8	은퇴소양 교육 협동조합 설립	은퇴설계 -대인관계, 변화관리, 자산관리, 건강관리 취업·창업교육 -취업·창업 전략, 취업·창업 역량강화 방안 협동조합 설립 운영 -협동조합 개념, 관련법규 이해, 운영 노하우, 설립 절차에 따른 과정 실습	전문강사	기초교육
2	4/13	8	수제맥주 개론 및 위생교육	수제맥주 개론 및 위생교육(3시간)	수제맥주강사, 위생교육강사	
3	4/20	8	수제맥주 제조 기본원리 및 홈브루잉 실습	맥아이야기, 수제맥주 제조의 기본원리 및 원액을 이용한 홈브루잉 실습	수제맥주강사	
4	4/27	8	맥아즙 마스터과정	맥아종류별(3종류) 맥아즙 제조(맥아별 당도 및 색도측정) 및 관능검사	수제맥주강사	
5	5/04	8	홉 마스터1	홉이야기, 대표 홉 3가지 수제맥주 제조 실습	수제맥주강사	
6	5/11	8	효모마스터	효모이야기, 알콜의 이론수율과 실제수 율, 비중계를 이용한 알콜함량 분석법 실 습, 효모의 현미경 관찰법 실습, 제조한 수제맥주의 산도측정	수제맥주강사	
7	5/18	8	홉마스터2	완성된 홉 3가지 수제맥주의 쓴맛과 향 에 대한 관능검사, 알콜함량, 당도, 산도 분석	수제맥주강사	

8	5/25	8	현장실습	협업 산업체(어메이징 브루잉 컴퍼니)에서의 시설 및 설비견학, 시판 수제맥주1 제조 실습 참여, 질의응답 토의	수제맥주강사	
9	6/01	8	현장수제맥주의 품질평가 및 취창업 실무	현장 수제맥주의 관능평가 실습, 품질평가. 협업 수제맥주 제조업체의 채용강사를 통한 수제맥주 취·창업 실무과정 및 원가 분석	수제맥주강사, 업계관계자	간담회
10	6/08	8	과채즙 발효원액 제조, 최종평가	과채류농축액을 100% 과채즙으로 환산하여 수제맥주의 발효원액 제조법 실습. 수제맥주의 제조과정에 대한 느낀 점 발표 토론, 자격증 시험(자체), 교육만족도 조사	수제맥주강사	만족도조사

\*본 교육의 주차별 강의주제 및 세부내용은 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.