

## ■ 씨서론마스터 교육과정 (하반기)

### 1. 프로그램 운영 계획

과정명	교육시간				교육횟수 및 교육생수		
	소양교육	기술교육	현장실습	소계	운영회차	회차당 인원	소계
수제맥주 씨서론마스터(브루) 양성과정	8	56	8	72	1	30	60

연 번	교육일정		교육내용			비고
	일자	시간	강의주제	세부내용	강사	
1	7/27	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	기초 교육
2	8/3	8	씨서론마스터1	씨서론 기초, 맥주스타일기초, 벨기에 & 영국맥 주 역사 및 문화와 국가별 대표 맥주의 관능적 인 시음능력 개발	씨서론 강사	
3	8/10	8	씨서론마스터2	독일 & 미국맥주 역사 및 문화와 국가별 대표 맥주의 관능적인 시음능력 개발, 맥주 장비에 대 한 원리와 이해, 맥주유통 과정과 시장	씨서론 강사	
4	8/17	8	씨서론마스터3	영국맥주, 체코, 독일맥주 시음, 간단한 양조과 정, 푸드페어링 이론 및 실습(치즈, 핑거푸드), 국가별 맥주시음	씨서론 강사	
5	8/24	8	씨서론마스터4	만족도조사맥주 장비실습, 씨서론 비어 서버 테스트. 씨서론 Certified Beer Server 자격증 취득시험	씨서론 강사	
6	8/31	8	현장실습	맥주크레임 대처방안 실습(학교기업) 및 어메이 징 브루잉 맥주제조현장 방문 실습	현장강사	
7	9/7	8	브루마스터 1	위생교육(1), 독일 맥주 이해 & 독일 타입 홈브 루 맥주 양조	위생교육, 수제맥주 강사	
8	9/21	8	브루마스터 2	벨기에 맥주 이해 & 시음, 벨기에 타입 홈브루 맥주 양조	수제맥주 강사	동아 리
9	10/5	8	브루마스터 3	영국 맥주이해 및 시음, 미국 맥주이해 및 시음, Off Flavor 관능검사, BJCP Style Guideline 학 습	수제맥주 강사	만족 도조 사