

■ 브루마스터 교육과정 (하반기)

1. 프로그램 운영 계획

과정명	교육시간				교육횟수 및 교육생수		
	소양교육	기술교육	현장실습	소계	운영회차	회차당 인원	소계
수제맥주 브루마스터(씨서론) 양성과정	8	64	8	80	1	30	30

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	브루마스터 1	위생교육(1), 독일 맥주 이해(2) & 독일 타입 홈 브루 맥주 양조(5)	수제맥주 강사, 위생강사	
3	8/10	8	브루마스터 2	벨기에 맥주 이해 & 시음(3), 벨기에 타입 홈브 루 맥주 양조(5)	수제맥주 강사	
4	8/17	8	브루마스터 3	영국 맥주 이해 & 시음(3), 영국 타입 홈브루 맥 주 양조(5)	수제맥주 강사	
5	8/24	8	브루마스터 4	미국 크래프트 맥주 이해 & 시음(3), 미국 타입 홈브루 맥주 양조(5)	수제맥주 강사	
6	8/31	8	브루마스터 5	맥주 레시피 제작의 이해(3), BJCP Style Guideline 학습(5)	수제맥주 강사	간담 회
7	9/7	8	씨서론마스터1	씨서론 기초, 맥주스타일기초, 벨기에 & 영국맥 주 역사 및 문화와 국가별 대표 맥주의 관능적인 시음능력 개발(8)	씨서론 강사	동아 리
8	9/21	8	씨서론마스터2	독일 & 미국맥주 역사 및 문화와 국가별 대표 맥주의 관능적인 시음능력 개발, 맥주 장비에 대 한 원리와 이해, 맥주유통과정과 시장(8)	씨서론 강사	
9	9/28	8	현장실습	맥주크레임 대처방안 실습(학교기업) 및 어메이징 브루잉 맥주제조현장 방문 실습	현장강사	
10	10/5	8	씨서론마스터3	맥주 장비실습, 씨서론 비어 서버 테스트. 씨서론 (4), Certified Beer Server 자격증 취득시험(4)	씨서론 강사	만족 도조 사