

양조와 발효

* 전 차시 일괄 오픈이 아닌 순차 오픈 과정입니다.

세부 학습내용은 학습계획에서 변동 될 수 있습니다.

주별 학습계획			
주	주 제	학 습 내 용	강 의 유 형
1	우리 술의 역사 및 개념	- 인류와 술 - 우리 술의 역사	이론강의
2	양조 미생물학1	- 곰팡이의 종류와 특성	이론강의
3	양조 미생물학2	- 효모와 젖산균	이론강의
4	전통누룩의 이해 1	- 우리 술에서 누룩의 역할	이론강의
5	전통누룩의 이해 2	- 누룩의 원료와 종류	이론강의
6	전통누룩의 이해 3	- 약용누룩	이론강의
7	누룩 만들기 실제 1 (이론)	- 누룩제조 및 배양법	이론강의
8	누룩 만들기 실제 2 (실습)	- 밀누룩 만들기	실습강의