

# 강의 계획서

## 2018-2학기 교과목 정보

교과목명	조주음료론 및 실습				
담당교수	이대희	학점	3	주 수강대상	2학년

수업 개요	여러 종류의 조주 음료 등의 기자체를 확인하고, 다양한 조주음료 방법의 기초 이론부터 실습 까지 배우며, 유능한 조주 음료 전문기술인 양성을 목표로 한다.
-------	--

수강생 유의사항	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 꾸준한 동영상 시청을 중심으로 사전 학습을 진행</li> <li>2. 학교 내 또는 가정에서 실습을 진행할 경우 안전 유의</li> <li>3. 주류와 관련된 건강상의 논의가 필요한 학생은 필히 담당 교수에게 사전에 알릴 것. (일반 학습자의 경우 주류와 관련된 건강상의 문제는 개인적 판단을 따를 것)</li> <li>4. 조주 실습 후 차량의 자가 운전을 엄격히 금함.</li> <li>5. 미성년 학습자의 경우에도 교육 목적의 알콜성 음료의 음용을 엄격히 금함.</li> </ol>
----------	--

### 교재 안내

구분	자료명	저자	출판사(출처)	출판년도	활용
도서	조주학개론	이석현 외 4인	백산출판사	2016	주교재
동영상	한국의전통주	MBC	MBC 특선다큐	2012	수업자료
동영상	맥주	KBS	30분 다큐	2009	수업자료

### 주차별 강의계획

1주차	음료의 개요
2주차	양조주(발효주) 1
3주차	양조주(발효주) 2
4주차	양조주(발효주) 3
5주차	증류주 1
6주차	증류주 2
7주차	증류주 3
8주차	혼성주
9주차	비알콜성 음료

10주차	각테일 1
11주차	각테일 2