
으능정이 부루어리 전통주 만들기 클래스 교육 커리큘럼

2021. 7

으능정이 부루어리 교육 커리큘럼

1.시간

1)장애청년 대상 - 2시간 소요 예정 (이론 생략, 실습 위주)

2)비장애 청년 대상 - 3시간 소요 예정 (실습-이론-실습으로 진행)

2-1. 커리큘럼 (장애 청년 대상)

	교육내용
1강	실습 - 삼양주 밑술 빚기
2강	실습 - 삼양주 덧술 빚기
3강	실습 - 삼양주 덧술 빚기
4강	실습 - 단양주 빚기
5강	실습 - 미드 와인 만들기
6강	실습 - 포도와인 만들기
7강	실습 - 단양주 거르기
8강	실습 - 삼양주 거르기

2-2. 커리큘럼 (비 장애 청년 대상)

	교육내용
1강	이론 - 전통주 제조 비율 실습 - 삼양주 밑술 빚기
2강	이론 - 당화와 알코올 발효 실습 - 삼양주 덧술 빚기
3강	이론 - 곰팡이, 효모, 젖산균의 이해 실습 - 삼양주 덧술 빚기
4강	이론 - 미생물 생육곡선과 덧술시기의 판단 실습 - 단양주 빚기
5강	이론 - 발효제와 당화제의 사용 실습 - 밀 누룩 만들기
6강	이론 - 누룩총론, 누룩의 제조와 선택 실습 - 단양주 거르기 , 포도와인 만들기
7강	이론 - 증류주 개론, 증류 원리와 제조법 실습 - 증류주 제조
8강	이론 - 효모의 사용 실습 - 삼양주 거르기

3.세부 강의안 예시 (비 장애청년 대상 5강)

1)강의 전 준비물 점검

		비고
1) 유인물	단양주 빚기에 대한 수업 진행과정 유인물로 작성	별첨 1
2) 쌀	깨끗이 씻은 쌀 1kg 최소 2시간 불리기 [2,3시간과정만 해당] 불리지 않은 쌀 1kg 계량	찹쌀
3) 누룩	누룩 100g 계량	
4) 발효통	3L 플라스틱 발효통	
5) 찜기	고두밥용 찜기	
6) 대야	고두밥을 식히는 스테인리스 대야	
7) 부채	부채, 혹은 선풍기. 고두밥을 식히는 용도	
8)짜기전의 술	술을 거르는 실습을 위해 미리 1kg의 술 제조	
9)빈플라스틱 병	거른 술을 가져가는 플라스틱 병	

2)실습

	내용	비고
세미	찹쌀 세미에 대한 실습, 누룩 100g 수곡 실습	10분 소요
증자	고두밥을 제조. 40분간 밥을 하고 20분간 뜸들이기	60분 소요

3)이론

	내용	비고
발효	발효에 대한 기본적인 원리를 설명 및 시음 (미생물의 생육곡선과 덧술시기의 판단) -온도에 따른 술의 변화 및 비교 시음 (저온, 중온, 고온숙성 술)	20분 소요

4)실습

	내용	비고
밥 식히기	밥을 스테인리스 대야에 넣고 식히기 (25도까지 식혀야 함)	10분 소요
쉬는시간	쉬는시간	10분 소요
혼합	고두밥과 수곡한 누룩을 함께 혼합	20분 소요
술 담기	혼합한 술을 발효조에 담기	10분 소요
술 짜기	미리 준비한 술을 거름망에 넣고 술 짜는 실습	10분 소요
술 담기	짠 술을 준비한 플라스틱 병에 담기	10분 소요
마 무 리	술 짜는 주머니 세척방법 발효동안 지켜야할 수칙 안내/ 마무리	10분 소요/ 만든 술은 집에 가져가기

5)주의사항

- 고두밥 제조시 화상 주의