

| 프로그램 강의안                                                                          |                                                                                                                                                                                                                      |     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|
| 1. 개요                                                                             |                                                                                                                                                                                                                      |     |           |
| 강의명                                                                               | 전통주 문화 알기와 양조 체험                                                                                                                                                                                                     | 주제  | 양조 이론과 실습 |
| 교육 일시                                                                             |                                                                                                                                                                                                                      | 강사명 | 김춘석       |
| 강의 주제                                                                             | 전통주 문화 역사와 양조 이론                                                                                                                                                                                                     |     |           |
| 강의 목표                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>전통주의 역사와 발효 문화를 이해한다.</li><li>양조 과정과 발효 원리를 쉽게 배우고 체험한다.</li><li>부산 지역 전통주와 로컬 양조 문화를 경험한다.</li><li>누룩을 활용한 체험 활동을 통해 전통 발효 소재의 활용 가능성을 알아본다.</li></ul>                        |     |           |
| 기대 효과                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>우리 전통주 문화에 대한 관심과 이해 증진</li><li>전통 발효 식문화의 가치와 지역 양조 문화 인식 확대</li><li>참여형 체험을 통한 교육 만족도 및 흥미 유발</li><li>부산 로컬 콘텐츠와 연계한 지역 문화 활성화 기대</li><li>전통주 및 발효 분야 진로·창업 관심도 향상</li></ul> |     |           |
| 2. 강의내용                                                                           |                                                                                                                                                                                                                      |     |           |
| 교시                                                                                | 내용                                                                                                                                                                                                                   |     | 비고        |
| 1회차                                                                               | 전통주 문화와 역사 알기와 양조 이론                                                                                                                                                                                                 |     |           |
| 2회차                                                                               | 부의주 빚기 실습                                                                                                                                                                                                            |     |           |
| 3회차                                                                               | 석탄주 밑술 빚기 실습                                                                                                                                                                                                         |     | 죽 쑈기      |
| 4회차                                                                               | 석탄주 덧술 빚기 실습                                                                                                                                                                                                         |     | 고두밥 찌기    |
| 5회차                                                                               | 법주 밑술 빚기 실습                                                                                                                                                                                                          |     | 통쌀죽 쑈기    |
| 6회차                                                                               | 법주 덧술 빚기 실습                                                                                                                                                                                                          |     |           |
| 7회차                                                                               | 호산춘 밑술 빚기 실습                                                                                                                                                                                                         |     | 범벅 쑈기     |
| 8회차                                                                               | 호산춘 덧술 빚기 실습                                                                                                                                                                                                         |     |           |
| 강의 구성                                                                             |                                                                                                                                                                                                                      |     |           |
| <b>1회차</b><br>전통주의 역사와 문화적 배경을 이해하고, 우리나라 전통주의 종류와 특징, 발효 원리 및 양조의 기초 이론을 학습한다.   |                                                                                                                                                                                                                      |     |           |
| <b>2회차</b><br>부의주의 유래와 특징을 이해하고, 원재료 준비부터 혼화, 담금까지의 전 과정을 직접 실습하며 단양주 제조 방법을 익힌다. |                                                                                                                                                                                                                      |     |           |

**3회차**

석탄주의 특징과 제조 원리를 이해하고, 죽을 이용한 밑술 제조 과정을 실습하며 발효 준비 과정을 익힌다.

**4회차**

석탄주의 발효 상태를 확인하고, 고두밥을 이용한 덧술 제조 과정을 실습하며 발효 관리와 숙성 원리를 학습한다.

**5회차**

법주의 특징과 양조 방법을 이해하고, 밑술 제조 실습을 통해 전통 중양주의 제조 기초를 익힌다.

**6회차**

법주의 덧술 제조 과정을 실습하며 양조 횟수에 따른 술의 변화와 발효·숙성 관리 방법을 학습한다.

**7회차**

호산춘의 역사와 특징을 이해하고, 밑술 제조 실습을 통해 계절주 양조 방법과 발효 원리를 익힌다.

**8회차**

호산춘 덧술 제조를 실습하고 발효 및 숙성 관리 방법을 익히며, 완성된 술의 품질과 특성을 이해한다.