

## 2022년 대구 수제맥주산업 활성화 사업 대구 수제맥주 아카데미 교육생 모집

우리 재단에서 「2022년 대구 수제맥주산업 활성화 사업」의 일환으로 수제맥주 아카데미 운영에 따른 홈브루잉(Home Brewing) 교육과정 교육생을 모집하오니, 지역 수제맥주 제조에 관심 있는 분들의 많은 참여를 바랍니다.

2022년 4월 25일  
(재)대구테크노파크 원장

### I

### 교육 개요

- 교육과정 : 수제맥주 홈브루잉 과정
- 교육 기간 및 시간

교육 과정	교육 기간	교육시간
수제맥주 홈브루잉 과정 (평일반)	2022. 5. 26. ~ 6. 30(6주) (주 1회 4시간 교육)	매 주 목요일(18:00~22:00) (24시간/6주)
수제맥주 홈브루잉 과정 (주말반)	2022. 5. 28 ~ 7. 2(6주) (주 1회 4시간 교육)	매 주 토요일(09:00~13:00) (24시간/6주)

※ 교육 기간 및 시간은 교육상황에 따라 변동될 수 있음

- 교육대상
  - 수제맥주 관련 종사자 및 취업을 희망하는 자
  - 수제맥주 제조 관련 분야에 관심 있는 일반인 대상
    - \* 거주제한 없음. 단, 대구지역 거주자 및 선착순 우대
    - \* 신규 교육생 선발 우대
- 교육장소 : 대구수제맥주학교(대구시 수성구 충의로 13)  
세종·신라외식전문학교(대구시 중구 동성로1길 29-30)
- 교육주관 : (재)대구테크노파크
- 모집인원 : 반별 15명, 총 30명 내외

## ○ 교육과정

### - 평일반

차수	일시 및 장소	교육 훈련 내용	교육 강사	교육 시간
1강	2022.5.26.(목) 18:00~22:00 대구수제맥주학교	입학식 및 오리엔테이션	문준기	1
		재미있는 맥주 이야기(맥주 스타일 해부)	이희수	1
		맥주만들기_몰트추출물을 활용한 양조 기초	박운석	2
2강	2022.6.2.(목) 18:00~22:00 대구수제맥주학교	양조학 개론 1) 맥주 재료 및 만드는 과정	박운석	4
		맥주만들기_부분곡물 양조		
3강	2022.6.9.(목) 18:00~22:00 대구수제맥주학교	양조학 개론 2) 매싱, 라우터링과 스파징	박운석	4
		맥주만들기_전체곡물 양조		
4강	2022.6.16.(목) 18:00~22:00 세종·신라외식전문학교	Beer & Food Pairing	김종연	4
		맥주 스타일별 어울리는 안주 만들기		
5강	2022.6.23.(목) 18:00~22:00 대구수제맥주학교	양조학 개론 3) 보일링, 칠링, 발효	박운석	4
		맥주만들기_BIAB 방식으로 양조		
6강	2022.6.30.(목) 18:00~22:00 대구수제맥주학교	맥주문화와 외식트렌드 동향	이희수	2
		총정리 및 조별 맥주 품평회	박운석	1
		대구 지역 개발 수제맥주 시음회 및 수료식	문준기	1

※ 아카데미 운영에 따라 상기 교육과정은 다소 변경될 수 있음

### - 주말반

차수	일시 및 장소	교육 훈련 내용	교육 강사	교육 시간
1강	2022.5.28.(토) 09:00~13:00 대구수제맥주학교	입학식 및 오리엔테이션	문준기	1
		재미있는 맥주 이야기(맥주 스타일 해부)	이희수	1
		맥주만들기_몰트추출물을 활용한 양조 기초	박운석	2
2강	2022.6.4.(토) 09:00~13:00 대구수제맥주학교	양조학 개론 1) 맥주 재료 및 만드는 과정	박운석	4
		맥주만들기_부분곡물 양조		
3강	2022.6.11.(토) 09:00~13:00 대구수제맥주학교	양조학 개론 2) 매싱, 라우터링과 스파징	박운석	4
		맥주만들기_전체곡물 양조		
4강	2022.6.18.(토) 09:00~13:00 세종·신라외식전문학교	Beer & Food Pairing	김종연	4
		맥주 스타일별 어울리는 안주 만들기		
5강	2022.6.25.(토) 09:00~13:00 대구수제맥주학교	양조학 개론 3) 보일링, 칠링, 발효	박운석	4
		맥주만들기_BIAB 방식으로 양조		
6강	2022.7.2.(토) 09:00~13:00 대구수제맥주학교	맥주문화와 외식트렌드 동향	이희수	2
		총정리 및 조별 맥주 품평회	박운석	1
		대구 지역 개발 수제맥주 시음회 및 수료식	문준기	1

※ 아카데미 운영에 따라 상기 교육과정은 다소 변경될 수 있음

## II

### 교육 참가비 및 수수료

- 교육 참가비 : 50,000원/인(교재비 및 품평회 재료비 등)
- 교육 과정 80% 이상 출석 시 수수료중 수여((재)대구테크노파크 명의)

## III

### 신청 및 접수

- 신청기간 : 2022. 4. 25(월) ~ 5. 13(금), 3주간
- 신청방법
  - 홈페이지에서 신청서 교부하여 작성 후 이메일 접수  
※ (재)대구테크노파크([www.ttp.org](http://www.ttp.org)) → 알림마당 → 사업공고
  - 네이버폼(<https://naver.me/FCL6Rbtq>)  
신청서 작성하여 온라인 제출  
※ 온라인 신청서 교육 당일 서면 신청서 작성 예정



QR코드 신청

- 접수처
  - E-mail : [jbj6733@ttp.org](mailto:jbj6733@ttp.org), [delipub@naver.com](mailto:delipub@naver.com) / 네이버폼 온라인 신청
- 선정결과 : 2022. 5. 20(금)까지 문자 및 E-mail로 개별통보 예정

## IV

### 문의처

- (재)대구테크노파크 식품산업융합지원센터 식품산업육성팀 정병진 주임연구원
  - Tel. 053-602-1816, E-mail : [jbj6733@ttp.org](mailto:jbj6733@ttp.org)
- 대구수제맥주학교 박운석 대표
  - Tel. 010-9771-0001, E-mail : [delipub@naver.com](mailto:delipub@naver.com)