

# 강의계획서

주	교육내용	비 고
1	wine 및 와인 테이스팅의 소개	
2	와인의 성분: 상식 vs 화학적 분자구조	와인 테이스팅(1)
3	와인의 종류(7): 용도 <-- 성분, 색/향/미(당도/산도/타닌/알코올)/body	와인 테이스팅(2)
4	와인의 종류(4): 재배 방식, <-- 품종, 자연/화학, 수확, 가공	와인 테이스팅(3)
5	와인의 종류(5): 양조 방식 <-- 단일/혼합, 자연효모, 성분첨가, 화학성분, 숙성기간	와인 양조 실습
6	와인의 생산지역: 프랑스(보르도/부르고뉴/론)	와인 테이스팅(4)
7	와인의 생산지역: 유럽	와인 테이스팅(5)
8	와인의 생산지역: 미국, 남미, 호주/뉴질랜드, 남아공 <- 아시아/일본	와인 테이스팅(6)
9	와인의 상표: 유럽 vs 비-유럽	와인 테이스팅(7)
10	와인의 응용: 식사 vs 음식 조합 vs 서비스(온도) --> 다원 감각의 만족	와인 테이스팅(8)
11	와인과 생활: 건강(몸/정서), 행위: 인지/반응 저하, 교류: 긍정/문제행동	와인 테이스팅(9)
12	와인 문화: 상식/관행(대중) vs 교양/예절(귀족), --> 한국의 와인 문화 평가/개선 등	와인 테이스팅(10)

※15주 이상시 추가하여 작성 가능