

第120回酒類醸造講習（クラフトビールコース）カリキュラム（案）

日付		①9:00～10:30 (90分)			②10:45～12:15 (90分)			③13:30～15:00 (90分)			④15:15～16:45 (90分)		
11月10日	火	オリエンテーション	9:30～開講式 オリエンテーション続き		仕込工程①			醸造計算①			実習準備		
11月11日	水	ビール製造実習(仕込)						顕微鏡実習					
11月12日	木	原料(麦芽)			仕込工程②			醸造計算②			官能評価①		
11月13日	金	原料(ホップ)			酒税法と実務			発酵工程			官能評価②		
11月14日	土												
11月15日	日												
11月16日	月	製成後工程			微生物管理			13:40～15:30 分析実習			15:45～16:45 官能評価③		
11月17日	火	フレーバーの生成と制御			総括	11:15～閉講式		JBA研修会			JBA研修会		
11月18日	水	JBA研修会			JBA研修会			ビール製造実習(瓶詰) 溶存酸素・ガス圧測定				終了業務	

	講義科目
	実習科目
	JBA研修会

都合により一部変更となることがありますが、あらかじめご了承ください。