

○ 먹는물 전문가 교육과정(안)

일 정	교육내용			
	주 제	세부내용		
1주차 (4시간)	물의 개요와 중요성	물의 기원		
		인류의 문명과 물의 역사		
		물의 생성과정		
		먹는 물의 상업화, 먹는샘물 시장		
	워터 소믈리에란?	워터 소믈리에의 정의, 역사		
		워터 소믈리에의 자질 워터 소믈리에의 업무, 직업 전망		
2주차 (4시간)	물의 종류와 특성	물의 종류와 특성 동의보감의 물 종류		
	먹는 샘물의 수질특성	먹는 샘물의 수질 기준 탄산수란? 세계의 프리미엄 먹는 샘물 소개		
		3주차 (4시간)	물과 건강	신비로운 인체와 물의 기능 미네랄이 인체에 미치는 영향 질병에 따른 물 추천 건강한 물 마시는 방법
			좋은 물의 특징	세계 장수마을의 물 좋은 물의 조건
4주차 (4시간)	물 맛 평가 기준			감각기관을 이용한 평가 기준 맛 냄새 평가의 기법 및 실습 물의 수질 검사 방법과 해석
	5주차 (4시간)		종합 정리 및 워터 테이스팅	먹는 샘물의 종합 정리 음식과 먹는 샘물의 조화 생활 속의 먹는 샘물 사용법 워터 디톡스 활용 워터 테이스팅의 정의, 방법과 실습