

# 전통주(탁주, 발효주) 제조 초급 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화							
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	20명					
교육기간	2024. 8. 29. ~ 8. 30.(2일)	교육시간	12시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이 해	○ 전통주(탁주) 제조 이론(3시간) ○ 과일 발효주의 이해(3시간)			○ ○			
	가공실습	○ 전통주 제조 실습(3시간) - 탁주 ○ 과일 발효주(3시간) - 과일주의 제조 원리 - 가당과 가수의 법칙 등			○ ○			○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							