

# 우리동네 양조장(탁주초급) 과정

(이론+실습)

교육목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화 /초급교육</li> </ul>						
교육대상	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농업인, 교육희망자</li> </ul>		교육인원	20명			
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1기 : 2026. 2. 3.(1일)</li> </ul>		교육시간	6시간			
	교육영역	프로그램		이론	사례	토론	실습 견학
교육내용	전통주 이 해	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전통주(탁주) 제조 이론(4시간) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 누룩(입국) 이론</li> <li>- 곡물 발효 이론</li> </ul> </li> </ul>		○			
	가공실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전통주 제조 실습(2시간) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 탁주만들기</li> </ul> </li> </ul>		○			
	기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교육생 등록 및 교육 설문</li> </ul>			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교재 등 : 강사제공 자료</li> <li>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</li> </ul>						