

우리동네 양조장(증류주중급) 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화						
교육대상	○ 본원 탁주초급과정 수료자, 농업인		교육인원	14명			
교육기간	○ 2026. 2.6, 2.13, 2.27, 3.6.(4일)		교육시간	20시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	제조 이론	○ 누룩의 이해(1시간) ○ 곡물 발효주 제조 이론(1시간) ○ 브랜디(브랜디) 제조 이론(1시간) ○ 증류식 (곡류) 소주 이론(1시간)		○ ○ ○ ○			
	가공실습	○ 누룩 만들기 / 1회차(3시간) ○ 곡물 발효주 제조 / 2회차(3시간) ○ 브랜디 제조 / 3회차(3시간) ○ 증류식 (곡류) 소주 제조 / 4회차(3시간) ○ 증류식 (곡류) 소주 제조 / 4회차(3시간) ○ 주류 가공업체 현장견학					○ ○ ○ ○ ○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 ※ 교육장소는 한국농수산대학교 푸드테크전공실습실						