

우리동네 양조장(증류주중급) 과정

(이론+실습)

교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화 					
교육대상	<ul style="list-style-type: none"> 본원 탁주초급과정 수료자, 농업인 		교육인원	14명		
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> 2026. 2.6, 2.13, 2.27, 3.6.(4일) 		교육시간	20시간		
	교육영역	프로그램	이론	사례	토론	실습 견학
	제조 이론	<ul style="list-style-type: none"> 누룩의 이해(1시간) 곡물 발효주 제조 이론(1시간) 브랜디(브랜디) 제조 이론(1시간) 증류식 (곡류) 소주 이론(1시간) 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
교육내용	가공실습	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	기타	<ul style="list-style-type: none"> 교육생 등록 및 교육 설문 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재 등 : 강사제공 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 					
	<p style="color: red; text-align: center;">※ 교육장소는 한국농수산대학교 푸드테크전공실습실</p>					