

우리동네 양조장 : 증류주/주류증급 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화							
교육대상	○ 본원 주류초급과정 수료자, 농업인	교육인원	28명 (기당 14명)					
교육기간	○ 1기 : 2.5, 2.12, 2.19, 2.26, 3.5.(5회) ○ 2기 : 7.30, 8.6, 8.13, 8.20, 8.27.(5회)	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 농수산가공실습실							