전통주[탁주, 발효주] 제조 기초과정

교육목표	 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화 						
교육대상	○ 농업인, 전통주 가공(희망)자 교육		교육인원	20명			
교육기간	2023. 7. 11. ~ 7. 12.(2일) 교육시간			13시간			
교육내용	교육영역	역 프로그램		이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이 해			0			
	가공실습	전통주 제조 실습(4시간)탁주과일발효주		0			0
	기 타	○ 등록 및 설문(1시간)				0	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						