농식품인력개발원 11월중 교육과정

1. 전통주 제조 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">○ 전통주 역사와 효능, 다양한 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 가공희망자</td><td colspan="2">교육인원</td><td colspan="3">28명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2018. 11. 2, 11. 9, 11. 16, 11. 23.(4일)</td><td colspan="2">교육시간</td><td colspan="3">16시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습견학</td></tr>
<tr><td>전통주
이 해</td><td colspan="2">○ 전통주 문화와 역사(1시간)
○ 전통주의 효능(1시간)
○ 주류미생물의 이해(1시간)</td><td>○
○
○</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공실습</td><td colspan="2">○ 누룩 제조 및 디디기(4시간)
○ 전통주 제조 실습(8시간)
- 부의주 빚기
- 단양주, 이양주, 국화주, 당귀주 밑술, 당귀주 덧술, 증류주 등
(회차별 1~2 품목 제조 이론 및 실습)</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 등록 및 교육 설명(0.5시간)
○ 설문 및 수료(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○
○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>