

3. 전통주(탁주, 증류주) 제조 과정

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화							
교육대상	○ 농업인, 가공희망자	교육인원	14명					
교육기간	○ 2020. 6. 11. ~ 6. 12.(2일)	교육시간	14시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이해	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통주 문화와 역사(1시간) ○ 전통주의 효능(1시간) ○ 주류미생물의 이해(1시간) 			○			
	가공실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 누룩 제조 실습(4시간) ○ 전통주 제조 실습(6시간) <ul style="list-style-type: none"> - 탁주 - 증류주 			○			○ ○
	기 타	<ul style="list-style-type: none"> ○ 등록 및 교육 설명(0.5시간) ○ 설문 및 수료(0.5시간) 					○ ○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							