전통 발효 식초 제조 과정 (이론+실습)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="5">○ 전통식초 역사와 효능, 전통식초 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통 식문화 확산과 농촌 가공 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 가공(희망)자</td><td>교육인원</td><td colspan="2">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 1회차 : 2024. 4. 16. ~ 4. 17.(2일)
○ 2회차 : 2024. 4. 23. ~ 4. 24.(2일)</td><td>교육시간</td><td colspan="2">24시간</td></tr>
<tr><td rowspan="6">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>1주차</td><td>○ (전통)식초개론(6시간)
- 전통식초의 원리 및 제조법
- 양조식초 제조 원리 등
- 담금법에 따른 술의 분류1</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>2주차</td><td>○ 과일식초 제조 실습1(6시간)
- 과일식초와 와인
- 과일주의 제조 원리
- 가당과 가수의 법칙 등</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>3주차</td><td>○ 전통발효식초 제조 실습2(6시간)
- 담금법에 따른 술 분류2
- 계획표 짜기
- 이상발효(구별법,대처) 등</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>4주차</td><td>○ 식초제조의 과학적 이해(6시간)
- 초산균의 특성과 초산발효
- 알코올 도수와 산도
- 초막의종류와 셀룰로오스 등</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 교육생 등록 및 교육 설문</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="5">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>