우리동네 양조장 : 증류주/주류중급 과정 (이론+실습)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한
전통주 문화의 확산과 가공 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 본원 주류초급과정 수료자(농업인)</td><td>교육인원</td><td colspan="3">14명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 7.30, 8.6, 8.13, 8.20, 8.27. / 5일간</td><td>교육시간</td><td colspan="3">20시간</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>실습
견학</td></tr>
<tr><td>제조 이론</td><td colspan="2">○ 누룩의 이해(1시간)
○ 곡물 발효주 제조 이론(1시간)
○ 브랜디(브랜디) 제조 이론(1시간)
○ 증류식 (곡류) 소주 이론(1시간)</td><td>○
○
○
○</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공실습</td><td colspan="2">○ 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</td><td></td><td></td><td></td><td>○
○
○
○
○
○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 교육생 등록 및 교육 설문</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음
※ 교육장소는 한국농수산대학교 농수산가공실습실</td></tr>
</table>