

우리동네 양조장(탁주중급) 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화 ./ 중급교육						
교육대상	○ 본원 탁주초급과정 수료자, 농업인		교육인원		28명		
교육기간	○ 2026. 11. 19. ~ 11. 20. / 11. 26. ~ 11. 27.(4일)		교육시간		25시간		
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이 해	○ 전통주(탁주) 제조 이론(4시간) - 누룩(입국) 이론 - 중급 곡물 발효 이론		○			
	가공실습	○ 전통주(탁주) 제조 실습(2시간) - 탁주만들기 - 탁주 다단 발효 기술 - 배합 기술 - 품질관리 기술		○			○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						