

전통주(탁주, 발효주) 제조 과정 [기초]

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화						
교육대상	○ 농업인, 전통주 가공(희망)자	교육인원	20명				
교육기간	○ 1기 : 2023. 5. 16. ~ 5. 17.(2일)	교육시간	14시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이 해	○ 전통주(탁주) 제조 이론(4시간) ○ 과일발효주의 이해(5시간)		○ ○			
	가공실습	○ 전통주 제조 실습(4시간) - 탁주 - 과일발효주		○ ○			○ ○
	기 타	○ 등록 및 설문(1시간)				○ ○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						