

## 전통주(탁주, 증류주) 제조 과정(2기)

교육목표	○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화						
교육대상	○ 전통주 가공(희망)자, 식품기업종사자, 예비창업자, 농업인	교육인원	15명				
교육기간	○ 2022. 9. 20. ~ 9. 21.(2일)	교육시간	14시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이 해	○ 전통주 문화와 역사(1시간) ○ 전통주의 효능(1시간) ○ 주류미생물의 이해(1시간)		○ ○ ○			
	가공실습	○ 누룩 제조 실습(4시간) ○ 전통주 제조 실습(6시간) - 탁주 - 증류주		○ ○			○ ○
	기 타	○ 등록 및 설문(1시간)				○ ○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						