전통주(탁주) 제조 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">○ 전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한
전통주 문화의 확산과 가공 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="3">○ 농업인, 전통주 가공(희망)자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="3">○ 2022. 12. 5.(1일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">7시간</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>전통주
이 해</td><td colspan="2">○ 전통주(탁주) 제조 이론(3시간)</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공실습</td><td colspan="2">○ 전통주 제조 실습(3시간)
- 탁주</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 등록 및 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>