

# 전통주(증류주) 제조 중급 과정

(이론+실습)

교육목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>전통주 역사와 효능, 전통주 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통주 문화의 확산과 가공 활성화</li> </ul>							
교육대상	1. 농업인 2. 귀농인 3. 교육희망자 ※ 본 원 초급(기초)과정 수료자 우선 선정함.	교육인원	14명					
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>1회차 : 2024. 3. 6.</li> <li>2회차 : 2024. 3. 13.</li> <li>3회차 : 2024. 3. 20.</li> <li>4회차 : 2024. 3. 27.</li> <li>5회차 : 2024. 4. 3.</li> </ul>	교육시간	20시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	제조 이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>누룩의 이해(1시간)</li> <li>곡물 발효주 제조 이론(1시간)</li> <li>브랜드(브랜드) 제조 이론(1시간)</li> <li>증류식 (곡류) 소주 이론(1시간)</li> <li>주류 제조가공업 창업(4시간)</li> </ul>			○			
	가공실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>누룩 만들기 / 1회차(3시간)</li> <li>곡물 발효주 제조 / 2회차(3시간)</li> <li>브랜드 제조 / 3회차(3시간)</li> <li>증류식 (곡류) 소주 제조 / 4회차(3시간)</li> </ul>						○ ○ ○ ○
	기 타	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육생 등록 및 교육 설문</li> </ul>					○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재 등 : 강사제공 자료</li> <li>기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</li> </ul> <p style="text-align: center;">교육장소는 한국농수산대학교 농수산가공실습실</p>							