

2. 주류가공

구 분	농식품가공분야 / 주류가공과정						
교육목표	주류 제조·가공, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득						
교육대상	농업인, 주류 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	2016. 7. 19. ~ 7. 21. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 인허가 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 주류 제조업 인허가 및 주세법(1시간) 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간) 	○	○			
	주류이해 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 주류제조 원리 및 제조공정(1시간) 주요 양조미생물의 특성(1시간) 	○	○			
	제조및 실습 (10시간)	<ul style="list-style-type: none"> 발효주 제조실습(2시간) 증류주 제조실습(2시간) 혼성주 제조실습(2시간) 품질 분석실습 (2시간) 발효제 제조실습 (2시간) 				○ ○ ○ ○ ○	
	마케팅 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> 주류포장디자인 이해 및 실습(2시간) 주류시장 현황 및 판매전략(1시간) 	○	○		○	
	현장학습 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간) 			○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 교육운영 : 주류 마케팅 및 상품화, 가공실습 중심 운영 교육장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 품질분석실습실, 패키징실습실 등 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						