

10. 주류 가공

구 분	▪ 농식품 가공분야 / 주류가공 과정					
교육목표	▪ 주류 제조·가공, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득					
교육대상	▪ 농업인, 주류 가공희망자	교육인원	20명			
교육기간	▪ 2015. 2. 24. ~ 27. (4일)	교육시간	28시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가 (3시간)	▪ 주류 제조업 인허가 및 주세법(2시간) ▪ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○ ○	○ ○		
	주류이해 (3시간)	▪ 주류제조 원리 및 제조공정(2시간) ▪ 주요 양조미생물의 특성(1시간)	○ ○	○ ○		
	주류제조 및 품질분석실습 (14시간)	▪ 발효주 제조실습(3시간) ▪ 증류주 제조실습(3시간) ▪ 혼성주 제조실습(3시간) ▪ 품질 분석실습 (2시간) ▪ 발효제 제조실습 (3시간)				○ ○ ○ ○ ○
	포장, 마케팅 (4시간)	▪ 주류포장디자인 이해 및 실습 (2시간) ▪ 주류시장 현황 및 판매전략(2시간)	○ ○	○		○
	현장학습 (4시간)	▪ 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 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					