4. 과일발효주제조

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="5">▪ 농식품가공분야 / 과일발효주 제조과정</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="5">▪ 과일발효주 제조·가공, 품질분석, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">▪ 농업인, 도시민</td><td>교육인원</td><td colspan="2">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">▪ 2017. 7. 25. ~ 26. (2일)</td><td>교육시간</td><td colspan="2">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="9">교육내용</td><td colspan="2">구 분</td><td colspan="4">교 육 방 법</td></tr>
<tr><td>교육영역</td><td>교 과 목 명</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>창업법규
인허가
(2시간)</td><td>▪ 과일발효주 제조업 인허가 및 주세법(1시간)
▪ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>주류이해
(2시간)</td><td>▪ 과일발효주제조 원리 및 제조공정(1시간)
▪ 과일발효주 양조미생물의 특성(1시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>제조 및 실습
(5시간)</td><td>▪ 포도주 제조실습(1시간)
▪ 딸기발효주 제조실습(1시간)
▪ 오디발효주 제조실습(1시간)
▪ 블루베리발효주 제조실습(1시간)
▪ 품질분석실습 (1시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>○
○
○
○
○</td></tr>
<tr><td>마케팅
(2시간)</td><td>▪ 과일발효주 포장디자인 이해 및 실습(1시간)
▪ 주류시장 현황 및 판매전략(1시간)</td><td>○
○</td><td>
○</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>현장학습
(2시간)</td><td>▪ 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(2시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타
(1시간)</td><td>▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="5">▪ 교재 등 : 강사제공 자료
▪ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능
▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</td></tr>
</table>