

3. 과일발효주 제조 과정

교육목표	○ 과일발효주 제조가공, 품질분석, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득						
교육대상	○ 농업인, 도시민		교육인원	28명			
교육기간	2018. 8. 21. ~ 8. 22.(2일)		교육시간	14시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가	○ 과일발효주 제조업 인허가 및 주세법(1시간) ○ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)		○ ○	○ ○		
	주류이해	○ 과일발효주제조 원리 및 제조공정(1시간) ○ 과일발효주 양조미생물의 특성(1시간)		○ ○	○ ○		
	제조및 실습	○ 포도주 제조실습(1시간) ○ 딸기발효주 제조실습(1시간) ○ 오디발효주 제조실습(1시간) ○ 블루베리발효주 제조실습(1시간) ○ 품질분석실습(1시간)					○ ○ ○ ○ ○
	마케팅	○ 과일발효주 포장디자인 이해 및 실습(1시간) ○ 주류시장 현황 및 판매전략(1시간)		○ ○			○
	현장학습	○ 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(2시간)				○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)				○	
	기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					