

5. 수제맥주제조

구 분	· 농식품가공분야 / 수제맥주 제조과정						
교육목표	· 수제맥주 제조·가공, 품질분석, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득						
교육대상	· 농업인, 맥주가공 희망자	교육인원					20명
교육기간	· 2017. 3. 21. ~ 22. (2일)	교육시간					14시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 인허가 (2시간)	· 맥주 제조업 인허가 및 주세법(1시간) · 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○	○			
	맥주이해 (2시간)	· 맥주제조 원리 및 제조공정(1시간) · 맥주 양조미생물의 특성(1시간)	○	○			
	제조및 실습 (5시간)	· 수제맥주 제조실습(2시간) · 품질 분석실습 (1시간) · 맥아 제조실습 (2시간)				○ ○ ○	
	마케팅 (2시간)	· 주류포장디자인 이해 및 실습(1시간) · 주류시장 현황 및 판매전략(1시간)	○	○		○	
	현장학습 (2시간)	· 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(2시간)			○	○	
	기 타 (1시간)	· 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교재 등 : 강사제공 자료 · 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						