과일발효주 제조

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 과일발효주 제조가공, 품질분석, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 마을기업종사자, 예비창업자,
과일발효주 가공(희망)자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">15명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2022. 8. 18. ~ 8. 19.(2일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="6">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>창업법규
인허가</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</td><td>○ 과일발효주제조 원리 및 제조공정(1시간)
○ 과일발효주 양조미생물의 특성(1시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>제조실습</td><td>○ 과일발효주 제조실습(7시간)
- 베리류 및 와인 제조실습
- 일반 과일발효주 제조실습</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>마케팅</td><td>○ 과일발효주 포장디자인 이해(1시간)
○ 주류시장 현황 및 판매전략(1시간)</td><td>○
○</td><td>
○</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>