

과일발효주 제조 과정(2기)

교육목표	○ 과일발효주 제조가공, 품질분석, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득							
교육대상	○ 농업인, 발효주 가공희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2기 : 2021. 8. 19. ~ 8. 20.(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)			○ ○	○ ○		
	제조실습	○ 과일발효주 제조실습(7시간) - 베리류 및 와인 제조실습 - 일반 과일발효주 제조실습						○
	마케팅	○ 과일발효주 포장디자인 이해(1시간) ○ 주류시장 현황 및 판매전략(1시간)			○ ○	○ ○		○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							