

# □ 음료[발효액, 식초] 제조[2기] 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 발효액, 식초에 관한 이해 및 실습을 통한 가공기술 향상							
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2024. 9. 4. ~ 9. 5.(2일)	교육시간	12시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공기술 이해	○ 발효액 및 식초 제조 원리 및 이해(4시간)			○	○		
	제조실습	○ 발효액 제조실습(4시간) - 도라지 발효액 등 ○ 발효식초 제조실습(4시간) - 막걸리 식초 등			○	○		○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							