# 소스개발 창업자 과정 [심화과정]

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 원료의 배합비, 소스의 맛과 품질의 균일화 실습 등을 통한 소스제조 창업예정자 능력 배양</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 소스개발 기초과정 수료자, 제조업 종사자, 사업체운영자, 창업예정자, 희망인</td><td>교육인원</td><td colspan="3">28명<br>(기수당 14명)</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 1기 : 2023. 9. 14. (1일)<br>○ 2기 : 2023. 9. 15. (1일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">6시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습<br>견학</td></tr>
<tr><td>배합<br>실습</td><td colspan="2">○ 소스제조 공정에 대한 이해(2시간)<br>- 배합비의 이해<br>- 원료 각각에 대한 이해<br>- 원료와 원료간의 매커니즘에 대한 이해</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>제조 (현장)<br>실습</td><td colspan="2">○ 현장 소스 제조 실습(4시간)<br>- 계량법에 대한 이해<br>- 소스제조 TIP(제조시 주의사항 등)<br>- 안전성에 대한 이해</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>기타</td><td colspan="2">○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및<br>교육 설문(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음<br>○ 한국식품산업클러스터진흥원 소스산업화센터 설비 운용 실습 (계획)</td></tr>
</table>