

11. 음료(발효액, 식초, 과일채소액) 제조 과정

교육목표	○ 발효액, 식초, 과일채소액에 관한 이해 및 실습을 통한 가공기술 향상							
교육대상	○ 농업인, 음료 제조희망자	교육인원	28명					
교육기간	○ 2019. 7. 23. ~ 7. 25.(3일)		교육시간	21시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가	○ 발효액, 식초 제조업 인허가(2시간) ○ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)			○ ○	○ ○		
	가공기술 이해	○ 발효미생물의 이해(2시간)			○	○		
	제조실습	○ 발효액 제조실습(4시간) ○ 발효식초 제조실습(4시간) ○ 과즙 및 채소액 제조실습(3시간)			○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○ ○
	현장학습	○ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)					○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							