

## 발효식초 제조 과정

(이론+실습)

|      |                                                              |                                                       |      |    |     |    |          |
|------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------|----|-----|----|----------|
| 교육목표 | ○ 전통식초 역사와 효능, 전통식초 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통 식문화 확산과 농촌 가공 활성화 |                                                       |      |    |     |    |          |
| 교육대상 | ○ 농업인(초급과정 수료자)                                              |                                                       | 교육인원 |    | 28명 |    |          |
| 교육기간 | ○ 2026. 11. 18. (1일)                                         |                                                       | 교육시간 |    | 4시간 |    |          |
| 교육내용 | 교육영역                                                         | 프 로 그 램                                               |      | 이론 | 사례  | 토론 | 실습<br>견학 |
|      | 이론                                                           | ○ (전통)식초개론(3시간)<br>- 전통식초의 원리 및 제조법<br>- 양조식초 제조 원리 등 |      | ○  |     |    | ○        |
|      | 실습                                                           | ○ 식초 제조 실습1(1시간)                                      |      |    |     |    | ○        |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음         |                                                       |      |    |     |    |          |