

# □ 소스 가공 기초 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 원료의 배합비, 소스의 맛과 품질의 균일화 실습 등을 통한 소스제조 창업예정자 능력 배양							
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2024. 10. 7. ~ 10. 8.(2일)	교육시간	12시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	소스 시장 현황	○ 국내 소스시장 트렌드와 향후 전망(2시간)			○	○		
	제조 공정 이해	○ 소스제조 공정에 대한 이해(2시간) - 배합비의 이해 - 원료 각각에 대한 이해 - 원료와 원료간의 매커니즘에 대한 이해			○	○		
	제조 실습	○ 소스 제조 실습(8시간) - 샐러드 소스 등			○	○	○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							