

#### 4. 음료(발효액, 식초, 채소액) 가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 발효액, 식초, 채소액가공 과정							
교육목표	▪ 농식품 발효액, 식초, 채소액에 관한 이해 및 실습을 통한 가공기술 향상							
교육대상	▪ 농업인, 음료 가공희망자			교육인원	20명			
교육기간	▪ 2016. 11. 8. ~ 11. 10. (3일)			교육시간	21시간			
교육내용	구 분				교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명			이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가 (2시간)	▪ 발효액, 식초, 채소액 제조업 인허가(1시간) ▪ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)			○ ○	○ ○		
	가공기술 이해 (5시간)	▪ 발효미생물의 이해 (2시간) ▪ 식물의 효능 및 이용(3시간)			○ ○	○ ○		
	발효 제조실습 (10시간)	▪ 발효액 제조실습(3시간) ▪ 자연발효식초 제조실습(4시간) ▪ 채소액 제조실습 (3시간)						○ ○ ○
	현장학습 (4시간)	▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)					○	○
기타사항	▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음							