

농식품인력개발원 7월중 교육과정

1. 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. 7. 5. ~ 7. 7. (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	<ul style="list-style-type: none"> · 교육운영 : 발효액, 자연발효식초, 채소액에 관한 이해, 제조기술 중심 운영 · 실습장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 조리실습실 등 · 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						