

### 3. 발효액 제조

구 분	▪ 농식품가공분야 / 발효액제조 과정								
교육목표	▪ 발효액제조 과정의 이해 및 가공실습을 통한 소득향상 기반 구축								
교육대상	▪ 농업인 및 창업희망자				교육인원	20명			
교육기간	▪ 2014. 9. 23 ~ 24. (2일)				교육시간	14시간			
교육내용	구 분				교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명				이론	사례	토론	실습 견학
	마케팅 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 발효액 시장현황 및 판매전략(1시간)</li> <li>▪ 블로그, 온라인 마케팅 실습(1시간)</li> </ul>				○	○		○
	위생, 법규 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품위생 안전관리 기준(2시간)</li> <li>▪ 인허가 사항 및 표시기준 (1시간)</li> </ul>				○	○		
	가공 및 분석실습 (6시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식물발효액 제조실습(5시간)</li> <li>▪ 미생물학적, 이화학적 품질분석실습(1시간)</li> </ul>				○	○	○	○
	선진지 견학 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 현장학습 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간)</li> </ul>				○	○	○	○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 교육운영 : 발효원리 이해 및 가공실습 중심 운영</li> <li>▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등</li> <li>▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>								