

8. 과실류 가공과정

구 분	· 농식품가공분야 / 과실류가공과정					
교육목표	· 과실류를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품가공기기 활용 기술 습득을 통한 과실가공 활성화					
교육대상	· 농업인, 과실류 가공 희망자	교육인원	20명			
교육기간	· 2014. 3. 25. ~ 26.(2일)	교육시간	14시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	가공이해 (4시간)	· 과일 가공 특성 이해 및 가공제품(2시간) · 가공 제품의 살균법(2시간)	○	○		
	품질분석 (2시간)	· 품질분석 실습(당도, 산도, 미생물 등)(2시간)				○
	가공실습 (6시간)	· 가공기계를 활용한 주스 제조실습(2시간) · 기능성 잼 제조실습(2시간) · 토마토 발효음료 제조실습(2시간)				○ ○ ○
	포장 마케팅 (2시간)	· SNS를 활용한 홍보마케팅 이해 및 실습(2시간)				○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교육운영 : 농식품가공기기 사용법 및 가공실습 중심 운영 · 실습장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등 · 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					