

### 3. 과채류가공

구 분	농식품가공분야 / 과채류가공과정						
교육목표	딸기, 토마토 등을 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 과채류 가공활성화						
교육대상	농업인, 과일 및 채소 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	2016. 1. 26. ~ 27. (2일)	교육시간	14시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	식품위생 (2시간)	식품위생관리(2시간)	○	○			
	제조이론 (2시간)	음료, 잼, 젤리, 건조품 제조공정 이해(1시간) 과채류 가공특성 및 가공기술 이해(1시간)	○ ○	○ ○			
	품질분석 (1시간)	품질분석 실습(당도, 산도, 미생물 등)(1시간)				○	
	가공실습 (6시간)	과육음료 및 건조품 제조실습(3시간) 잼, 젤리 제조실습(3시간)				○ ○	
	성공사례 및 마케팅 (2시간)	성공사례 경영전략 탐구(1시간) SNS 홍보마케팅 이해 및 실습(1시간)				○	
	기 타 (1시간)	교육생 네트워크 형성 및 교육설문			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교육운영 : 농식품가공기기 사용법 및 가공실습 중심 운영</li> <li>실습장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 품질분석실습실, e-마케팅실습실 등</li> <li>교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						