4. 잼 및 과일퓨레 제조

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="6">▪ 농식품 가공분야 / 잼 및 과육음료제조 과정</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">▪ 딸기, 토마토를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 딸기, 토마토 가공활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">▪ 농업인, 딸기 및 토마토 등 과채류 가공 희망자</td><td colspan="2">교육인원</td><td colspan="2">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">▪ 2015. 1. 27. ~ 28. (2일)</td><td colspan="2">교육시간</td><td colspan="2">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="8">교육내용</td><td colspan="2">구 분</td><td colspan="4">교 육 방 법</td></tr>
<tr><td>교육영역</td><td>교 과 목 명</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습견학</td></tr>
<tr><td>제조이론
(2시간)</td><td>▪ 음료, 잼, 젤리, 과육음료 제조공정 이해(2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공실습
(6시간)</td><td>▪ 가공기계를 활용한 음료 제조실습(2시간)
▪ 잼, 젤리 제조실습(2시간)
▪ 토마토 과육음료 제조실습(2시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>○
○
○</td></tr>
<tr><td>품질분석
(1시간)</td><td>▪ 품질분석 실습(당도, 산도, 미생물 등)(1시간)</td><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>성공사례
(2시간)</td><td>▪ 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(2시간)</td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>마케팅
(2시간)</td><td>▪ SNS를 활용한 판매전략,
블러그 홍보마케팅 이해 및 실습(2시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타
(1시간)</td><td>▪ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및
교육 설문(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">기타사항</td><td colspan="5">▪ 교육운영 : 농식품가공기기 사용법 및 가공실습 중심 운영
▪ 실습장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실, e-마케팅실습실 등
▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료
▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</td></tr>
</table>