

## 2. 음료(발효액, 식초, 채소액) 제조

구 분	· 농식품 가공분야 / 음료(발효액, 식초, 채소액)제조 과정						
교육목표	· 발효액, 식초, 채소액 가공기술의 이해 및 가공실습을 통한 음료 가공의 활성화						
교육대상	· 농업인, 음료 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	· 2015. 7. 14. ~ 16. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업인허가 및 위생법규 (2시간)	· 음료(발효액, 식초, 채소액)제조업 인허가 법규(1시간) · 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○	○			
	가공기술 및 실습 (9시간)	· 과채류가공 특성 이해(1시간) · 발효미생물의 이해(1시간) · 발효액 및 식초 제조실습(4시간) · 채소액 제조실습(3시간)	○	○		○ ○	
	포장 마케팅 (4)	· 식품포장 이해 및 디자인(2시간) · 카카오스토리 마케팅 및 실습(2시간)	○	○		○	
	품질분석 실습 (2시간)	· 과채즙 품질분석 실습(1시간) · 채소액 품질분석 실습(1시간)				○ ○	
	현장학습 (4시간)	· 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)	○	○	○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 교육운영 : 가공실습, 포장마케팅 실습, 현장학습 중심 운영</li> <li>· 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실</li> <li>· 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>· 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						