

3. 음료(발효액, 식초, 채소액)가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 발효액, 식초, 채소액 가공과정						
교육목표	▪ 농식품 발효액, 식초, 채소액에 관한 이해 및 실습을 통한 가공기술 향상						
교육대상	▪ 농업인, 음료 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2017. 7. 11. ~ 13. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 인허가 (2시간)	▪ 발효액, 식초, 채소액 제조업 인허가(1시간) ▪ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○	○			
	가공기술 이해 (5시간)	▪ 발효미생물의 이해 (2시간) ▪ 식물의 효능 및 이용(3시간)	○	○			
	발효 제조실습 (9시간)	▪ 발효액 제조실습(3시간) ▪ 자연발효식초 제조실습(3시간) ▪ 채소액 제조실습 (3시간)				○ ○ ○	
	현장학습 (4시간)	▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)			○	○	
	기 타 (1시간)	▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 ▪ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						