# 음료(발효액, 식초) 제조 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">○ 발효액, 식초에 관한 이해 및 실습을 통한 가공기술 향상</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 음료 가공(희망)자</td><td>교육인원</td><td colspan="4">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 1기 : 2022. 12. 1. ~ 12. 2.(2일)</td><td>교육시간</td><td colspan="4">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td colspan="2">실습견학</td></tr>
<tr><td>창업법규<br>인허가</td><td>○ 발효액 제조 이론( 3시간)<br>○ 발효식초 제조 이론( 3시간)</td><td>○<br>○</td><td>○<br>○</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>제조실습</td><td>○ 발효액 제조실습(3시간)<br>○ 발효식초 제조실습(3시간)</td><td>○<br>○</td><td>○<br>○</td><td></td><td colspan="2">○<br>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>