

9. 기능성 음료

구 분	농식품가공분야 / 기능성 음료과정						
교육목표	기능성음료의 이해 및 가공실습을 통한 소득향상 기반 구축						
교육대상	농업인 및 창업희망자	교육인원	20명				
교육기간	2014. 7. 29 ~ 30. (2일)	교육시간	14시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	마케팅 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 음료 시장현황 및 판매전략(1시간) 블로그, 온라인 마케팅 실습(1시간) 	○	○		○	
	위생, 법규 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> 식품위생 안전관리 기준(2시간) 인허가 사항 및 표시기준 (1시간) 	○	○			
	가공 및 분석실습 (6시간)	<ul style="list-style-type: none"> 산야초발효액 제조실습(3시간) 감(복분자, 포도 등)식초 제조실습(2시간) 미생물학적, 이화학적 품질분석실습(1시간) 	○	○	○	○	
	선진지 견학 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> 현장학습 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간) 	○	○	○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 교육운영 : 발효원리 이해 및 가공실습 중심 운영 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						