

4. 장류가공과정(2기)

구 분	<ul style="list-style-type: none"> 농식품 가공분야 / 장류가공 과정 						
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 장류 제조·가공, 품질 분석 실습, 선진사례탐구 등 장류 가공 전문 기술 습득 						
교육대상	<ul style="list-style-type: none"> 농업인, 장류 가공 희망자 	교육인원	34명				
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> 2015. 11. 24. ~ 26.(3일) 	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	장류가공 기술이해 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> 장류의 기능성 및 제조원리 이해(2시간) 장류 미생물의 이해(2시간) 	○ ○	○ ○			
	가공 및 분석실습 (12시간)	<ul style="list-style-type: none"> 메주 및 코지 제조실습(2시간) 유용균주에 의한 장류 제조실습(3시간) 고추장, 된장, 청국장 제조실습(5시간) 품질분석실습(염도, 산도 측정 등)(2시간) 	○ ○ ○ ○			○ ○ ○ ○	
	현장학습 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간) 		○	○	○	
	기 타 (1시간)	<ul style="list-style-type: none"> 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육설문(0.5시간) 			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 교육운영 : 장류 가공 실습 중심 운영 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						