2. 김치류가공

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="6">▪ 농식품가공분야 / 김치류 가공과정</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">▪ 김치 역사, 효능, 다양한 김치 제조 등의 이론과 실습 교육을 통한 전통 김치 문화의 확산과 김치류 가공 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">▪ 농업인, 김치류 가공희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">▪ 2017. 6.23, 6.30, 7.7, 7.14. (4일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">16시간
(회차별 4시간)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">교육내용</td><td colspan="2">구 분</td><td colspan="4">교 육 방 법</td></tr>
<tr><td>교육영역</td><td>교 과 목 명</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>김치의
이 해
(3시간)</td><td>▪ 김치의 문화와 역사(1시간)
▪ 종류별 김치의 효능(1시간)
▪ 다양한 김치 제조 이론(1시간)</td><td>○
○
○</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공실습
(12시간)</td><td>▪ 김치 제조 이론 및 실습(12시간)
- 배추김치, 깍두기, 생채, 깻잎김치, 열무김치, 열무물김치, 얼갈이김치, 알탈리김치, 파김치, 갓김치, 고들빼기김치, 상추불뚝김치, 나박김치, 고추김치 등
(회차별 1~2 품목별 제조 이론 및 실습)</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타
(1시간)</td><td>▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">▪ 교재 등 : 강사제공 자료
▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</td></tr>
</table>