

4. 절임류 제조 과정

교육목표	○ 절임류 이해 및 가공 실습을 통한 절임류 제조업 기반구축								
교육대상	○ 농업인, 절임류 제조희망자	교육인원	28명						
교육기간	○ 2018. 6. 26. ~ 6. 27.(2일)	교육시간	14시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규	○ 절임류 제조업 창업 인허가 법규(1시간)				○	○		
	가공이해	○ 절임식품의 종류 및 제조방법(1시간) ○ 절임식품의 저염화기술(1시간)				○	○		
	제조실습	○ 고추장 절임류 제조실습(2시간) ○ 된장 절임류 제조실습(2시간) ○ 간장 절임류 제조실습(2시간) ○ 특수장 절임류 제조실습(2시간)							○ ○ ○ ○
	마케팅	○ 절임식품 포장기술 개발 및 실습(1시간) ○ 절임식품의 시장동향 및 e-마케팅 실습(1시간)				○	○		○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)						○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음								