

4 - 6. 장류가공

구 분	· 농식품가공분야 / 장류 가공과정					
교육목표	· 장류 제조, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득					
교육대상	· 농업인, 장류 가공희망자	교육인원	20명			
교육기간	· 2기 : 2017. 11. 7. ~ 9. (3일)	교육시간	21시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	창업 법규 인허가 (2시간)	· 장류 제조업 창업 인허가 법규(1시간) · 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○ ○	○ ○		
	장류가공 기술이해 (3시간)	· 장류제조 원리 및 이해(1시간) · 장류미생물의 이해(1시간) · 장류의 기능성(1시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		
	가공 및 분석실습 (10시간)	· 메주 및 코지 제조실습(2시간) · 유용균주에 의한 장류 제조실습(1시간) · 전통고추장, 된장, 청국장 제조실습(5시간) · 품질분석 실습(2시간)				○ ○ ○ ○
	마케팅 (3시간)	· 장류포장디자인 실습(1시간) · SNS를 활용한 홍보마케팅 실습(1시간) · 장류시장 현황 및 제품동향(1시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○
	현장학습 (2시간)	· 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(2시간)			○	○
	기 타 (1시간)	· 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교재 등 : 강사제공 자료 · 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					