장류(된장,간장) 제조 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 장류(된장,간장) 제조관련 기초 기술 습득</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 교육희망자</td><td colspan="2">교육인원</td><td colspan="2">15명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2024. 11. 5. ~ 11. 6.(2일)</td><td colspan="2">교육시간</td><td colspan="2">12시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>가공기술
이해</td><td>○ 한식 된장·간장 제조 원리 및 이해(4시간)
- 재료학
- 발효미생물의 이해
- 가공 이론</td><td>◯</td><td>◯</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공 및
분석실습</td><td>○ 한식메주 및 코지 제조실습(3시간)
○ 간장, 된장 제조실습(5시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>◯
◯</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 교육생 등록 및 교육 설문</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 변경될 수 있음</td></tr>
</table>