

3. 절임류 가공

구 분	· 농식품가공분야 / 절임류 가공과정						
교육목표	· 절임류 이해 및 가공 실습을 통한 절임류 제조업 기반구축						
교육대상	· 농업인, 절임류 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	· 2016. 8. 24. ~ 8. 26. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 (3시간)	· 절임류 제조업 창업 인허가 법규(1시간) · 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(2시간)	○ ○	○ ○			
	가공이해 (2시간)	· 절임식품의 종류 및 제조방법 (1시간) · 절임식품의 저염화기술(1시간)	○ ○	○ ○			
	제조실습 (12시간)	· 고추장 절임류 제조실습 (3시간) · 된장 절임류 제조실습 (3시간) · 간장 절임류 제조실습 (3시간) · 특수장 절임류 제조실습(3시간)				○ ○ ○ ○	
	포장 마케팅 (4시간)	· 절임식품 포장기술 개발 및 실습(2시간) · 절임식품의 시장동향 및 e-마케팅 실습(2시간)	○	○		○ ○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교육운영 : 절임류제조업 창업 및 제조실습, 상품화 중심 교육 · 실습장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 패키징실습실, e-마케팅실습실 등 · 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						