

### 3. 절임류가공

구 분	· 농식품가공분야 / 절임류 가공과정					
교육목표	· 절임류 이해 및 가공 실습을 통한 절임류 제조업 기반구축					
교육대상	· 농업인, 절임류 가공희망자	교육인원	20명			
교육기간	· 2017. 8. 22. ~ 24. (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)				○ ○ ○ ○
	마케팅 (3시간)	· 절임식품 포장기술 개발 및 실습(1시간) · 절임식품의 시장동향 및 e-마케팅 실습(2시간)	○	○		○ ○
	기 타 (1시간)	· 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 교재 등 : 강사제공 자료</li> <li>· 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능</li> <li>· 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>					