

## 장류 제조 과정

교육목표	○ 장류 제조, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득					
교육대상	○ 농업인, 장류 가공(희망)자	교육인원	15명			
교육기간	○ 1기 : 2022. 2. 23. ~ 2. 25.(3일)	교육시간	21시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램	이론	사례	토론	실습 견학
	창업 법규 인허가	○ 장류 제조업 창업 인허가 법규(1시간) ○ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○ ○	○ ○		
	장류가공 기술이해	○ 장류제조 원리 및 이해(1시간) ○ 장류미생물의 이해 및 기능성(1시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		
	가공 및 분석실습	○ 메주 및 코지 제조실습(2시간) ○ 전통고추장 제조실습(3시간) ○ 간장, 된장 제조실습(4시간) ○ 전통 장아찌 제조실습(5시간)				○ ○ ○ ○
	마케팅	○ 장류포장디자인 이해(1시간) ○ 장류시장 현황 및 마케팅 전략(1시간)	○ ○	○ ○		○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)				○
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					