장류 제조 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 장류 제조, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 장류 가공(희망)자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">15명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2022. 11. 9. ~ 11. 11.(3일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">21시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>장류가공
기술이해</td><td>○ 장류제조 원리 및 이해(1시간)
○ 장류미생물의 이해 및 기능성(1시간)</td><td>○
○
○</td><td>○
○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공 및
분석실습</td><td>○ 메주 및 코지 제조실습(2시간)
○ 전통고추장 제조실습(3시간)
○ 간장, 된장 제조실습(4시간)
○ 전통 장아찌 제조실습(5시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>○
○
○
○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</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>