# 4. 장류 제조 과정(2기)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 교육목표 | ○ 장류 제조, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득 | | | | | | |
| 교육대상 | ○ 농업인, 장류 제조희망자 | | 교육인원 | 28명 | | | |
| 교육기간 | ○ 2기 : 2019. 11. 12. ~ 11. 14.(3일) | | 교육시간 | 21시간 | | | |
| 교육내용 | 교육영역 | 프 로 그 램 | | 이론 | 사례 | 토론 | 실습견학 |
| | 창업 법규 인허가 | ○ 장류 제조업 창업 인허가 법규(1시간)<br>○ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간) | | ○<br>○ | ○<br>○ | | |
| | 장류가공 기술이해 | ○ 장류제조 원리 및 이해(1시간)<br>○ 장류미생물의 이해(1시간)<br>○ 장류의 기능성(1시간) | | ○<br>○<br>○ | ○<br>○<br>○ | | |
| | 가공 및 분석실습 | ○ 메주 및 코지 제조실습(2시간)<br>○ 유용균주에 의한 장류 제조실습(1시간)<br>○ 전통고추장, 된장, 청국장 제조실습(5시간)<br>○ 품질분석 실습(2시간) | | | | | ○<br>○<br>○<br>○ |
| | 마케팅 | ○ 장류포장디자인 실습(1시간)<br>○ SNS를 활용한 홍보마케팅 실습(1시간)<br>○ 장류시장 현황 및 제품동향(1시간) | | ○<br>○<br>○ | ○<br>○<br>○ | | ○<br>○ |
| | 현장학습 | ○ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(2시간) | | | | ○ | ○ |
| | 기 타 | ○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간) | | | | ○ | |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 | | | | | | |