

## 장류 제조 과정

교육목표	○ 장류 제조 이론 및 실습을 통한 전통식품 제조기술 습득					
교육대상	○ 농업인, 장류 가공(희망)자	교육인원	15명			
교육기간	2023. 11. 14. ~ 11. 16.(3일)	교육시간	19시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램	이론	사례	토론	실습 견학
	가공기술 이해	○ 장류제조 원리 및 이해(2시간) ○ 발효미생물의 이해 및 기능성(1시간)	○ ○	○ ○		
	가공 및 분석실습	○ 메주 및 코지 제조실습(2시간) ○ 전통고추장 제조실습(4시간) ○ 간장, 된장 제조실습(4시간) ○ 전통 장아찌 제조실습(4시간)				○ ○ ○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					