

3. 장류가공(1기)

구 분	▪ 농식품가공분야 / 장류가공과정						
교육목표	▪ 장류 제조·가공, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득						
교육대상	▪ 농업인, 장류 가공희망자	교육인원					20명
교육기간	▪ 2016. 2. 23. ~ 2. 25. (3일)	교육시간					21시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업 법규 인허가 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 장류 제조업 창업 인허가 법규(1시간) ▪ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간) 	○	○			
	장류가공 기술이해 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 장류제조 원리 및 이해(1시간) ▪ 장류미생물의 이해(1시간) ▪ 장류의 기능성(1시간) 	○	○			
	가공 및 분석실습 (10시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 메주 및 코지 제조실습(2시간) ▪ 유용균주에 의한 장류 제조실습(1시간) ▪ 전통고추장, 된장, 청국장 제조실습(5시간) ▪ 품질분석 실습(2시간) 				○ ○ ○ ○	
	마케팅 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 장류포장디자인 실습(1시간) ▪ SNS를 활용한 홍보마케팅 실습(1시간) ▪ 장류시장 현황 및 제품동향(1시간) 	○	○		○ ○	
	현장학습 (3시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간) 			○	○	
	기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 장류 마케팅 및 상품화, 가공실습 중심 운영 ▪ 교육장소 : 가공교육실, 품질분석실습실, 패키징실습실, e-마케팅실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					