

### 3. 절임류 가공

구 분	▪ 농식품 가공분야 / 절임류가공 과정						
교육목표	▪ 절임류 이해 및 가공 실습을 통한 절임류 제조업 기반구축						
교육대상	▪ 농업인, 절임류 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2015. 8. 25. ~ 8. 27. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 (2시간)	▪ 절임류 제조업 창업 인허가 법규(1시간) ▪ 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○ ○	○ ○			
	가공이해 (2시간)	▪ 전통절임식품의 종류 및 제조방법 (1시간) ▪ 절임식품의 저염화기술(1시간)	○ ○	○ ○			
	제조실습 (9시간)	▪ 전통절임류의 제조실습 (4시간) ▪ 기호기능성이 증진된 절임류 개발실습(5시간)				○ ○	
	포장 마케팅 (4시간)	▪ 절임식품 포장기술 개발 및 실습(2시간) ▪ 절임식품의 시장동향 및 e-마케팅 실습(2시간)	○	○		○ ○	
	현장학습 (4시간)	▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)			○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 교육운영 : 절임류제조업 창업 및 제조실습, 상품화 중심 교육</li> <li>▪ 실습장소 : 농식품가공교육관 /가공교육실, 패키징, e-마케팅실습실 등</li> <li>▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						