

순창전통장류제조사 민간자격 2급(제25기) 교육생 모집

I 교육 개요

- 교육 명 : 순창전통장류제조사 제2급 양성과정(제25기)
- 대 상 : 전통장류제조에 관심이 있는 모든 분
- 일 시 : 2024. 11. 19. ~ 2024. 11. 28. (화, 수, 목 / 총 7회)
- 장 소 : (재)발효미생물산업진흥원
- 교육목표
 - 순창 장류문화의 전승 및 활성화를 위한 장류 전문인력 양성

II 신청 방법

- 교육신청 순서
 - 홈페이지(www.mifi.re.kr) 공지사항에서 신청서 다운로드 작성 후 교육비 입금 → 신청서 송부(이메일, 팩스 등)(입금 확인이 필요하신 분은 전화문의 바랍니다.)
- 교육비 : 100,000원(교육 및 실습재료비)
- 입금계좌 : 농협 301-0128-4930-71(예금주 (재)발효미생물산업진흥원)
- 접수처 : (E-mail) mhj22@srcm.kr, (Fax) 063-653-9590 교육신청서 작성 후 이메일 혹은 팩스 발송(필수, 신청서 접수가 불가하신 분은 전화 접수 가능)
- 접수기간 : 2024. 9. 10.(화) ~ 2024. 11. 15.(금), 9:00 ~ 18:00
- 모집인원 : 교육비 입금 선착순 20명 내외
- 전화문의 : 기업지원팀 문현진 (T. 063-650-2013)
 - ※주소: 전북 순창군 순창읍 장류로 20-40, 기업지원센터 2층 사무실

III

교육 내용

□ 순창전통장류제조사(2급) 교육 일정

일시	교육시간	내용
1일차 (11/19, 화) (8h)	08:30 ~ 09:30(1h) (운영진)	□ 오리엔테이션 - 등록, 교육운영 일정 및 진행 방법 안내
	09:30 ~ 11:30(2h) 양향숙 강사	□ 전통장류 재료학 - 발효식품 원재료 선별, 구입법 - 재료관리, 보관 방법
	12:30 ~ 17:30(5h) 안길자 강사	□ 전통메주, 청국장 제조 실습 - 콩 증자 방법 - 메주 성형법, 메주 숙성 및 보관법 - 콩 선별법 - 청국장 제조원리, 청국장의 영양학적 의의 - 청국장의 활용 방법
2일차 (11/20, 수) (6h)	10:00 ~ 12:00(2h) 양향숙 강사	□ 장류와 미생물 - 발효미생물 종류, 특성
	13:00 ~ 15:00(2h) 박현순 강사	□ 전통고추장 제조 실습 - 고추장의 개요 및 분류/발효 및 관여 미생물 - 전통고추장과 공장형 고추장의 차이 - 제조 실습
	15:00 ~ 17:00(2h) 나혜진 강사	□ 전통장류의 산업화 - 전통장류의 마케팅 개념 정리 - 전통식품의 산업화 가능성 - 성공적인 전통식품의 런칭 사례
3일차 (11/21, 목) (7h)	09:00 ~ 12:00(3h) 김혜원 강사	□ 전통식품 포장 이론 - 식품 포장 기본, 식품 포장 설계 사례 - 푸드 패키징 기법, 식품 살균 및 포장 방법
	13:00~15:00(2h) 이정미 강사 / 운영진	□ 현장견학 및 청국장 소분 - 청국장 소분 - 순창장류메주공장 견학
	15:00 ~ 17:00(2h) 전준호 강사	□ 식품과 품질관리 - 농산물과 농식품의 차이 - 식품 품질관리 - 전통장류의 표시기준, 전통식품 관련 법규

4일차 (11/26, 화) (6h)	10:00 ~ 12:00(2h) 양향숙 강사	<input type="checkbox"/> 장류의 조리과학 - 장류제조 원재료의 이화학, 물리적 특성 변화 - 장류제조를 위한 계량법
	13:00 ~ 17:00(4h) 유연정 강사	<input type="checkbox"/> 전통식품 포장 실습 - 식품 패키징 포장 실습
5일차 (11/27, 수) (7h)	10:00 ~ 12:00(2h) 양향숙 강사	<input type="checkbox"/> 저장처리 및 용기 - 식품의 저장법과 장류제조 시 응용 - 전통저장법, 용기 등, 식품용기와 장류
	13:00 ~ 15:00(2h) 전준호 강사	<input type="checkbox"/> 장류제조 위생관리 - 식품위생의 개요 - 식중독의 분류, 식품 종사자의 개인 위생기준
	15:00 ~ 18:00(3h) 안길자 강사	<input type="checkbox"/> 된장, 간장 제조 실습 - 된장의 정의 및 분류 - 재래식, 공장식 제조원리 및 차이점 - 된장의 활용 방법 - 된장 제조법, 염도 맞추기
6일차 (11/28, 목) (6h)	09:00 ~ 12:00(3h) 김은주 강사	<input type="checkbox"/> 푸드 스타일링 - 식품 디자인 전반 - 플레이팅 기법, 푸드 코디네이팅 기법 - 전통 장류 활용 소스 제조 실습
	13:00 ~ 14:30(1.5h)	<input type="checkbox"/> 장류제조사 2급 자격 시험 - 유형 : 객관식 50문항(사지선다형) - 합격기준 : 60점 이상
	14:30 ~ 16:00(1.5h)	<input type="checkbox"/> 수료식
7일차 (약 60일 이후, 미정) (5h)	12:00 ~ 18:00(5h) 안길자 강사	<input type="checkbox"/> 된장, 간장 제조 실습(장가르기) - 장가르기 방법(분리, 분쇄, 여과, 담기) - 된장, 간장의 관능 - 자격시험 결과에 따른 자격증 발급
총 45시간		

* 총 교육시간 : 43시간 + 견학 2시간 = 총 45시간

* 45시간 교육 이수 시 2급 시험자격(80% → 36시간 이상 수업 수료 필요)

자격 시험 안내

○ 응시조건 : 교육과정의 80% 이상 출석한 교육생에 한함

○ 합격기준 : 60점 이상

○ 특이사항

- 시험 종료 후 수료식 진행 (수료증 배포)

- 장가르는 날(60일 후) 자격증 배포