

육제품(수제 소세지) 제조 과정

교육목표	○ 육가공의 이해와 가공 실습을 통한 육가공산업 활성화						
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	15명				
교육기간	○ 2기 : 2024. 12. 5. ~ 12. 6.(2일)	교육시간	12시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	전통주 이해	<ul style="list-style-type: none"> ○ 육가공산업 현황 및 전망(2시간) ○ 식육즉석판매가공업 창업 절차와 인허가(2시간) ○ 소규모 가공장 위생 관리(2시간) 		○			
	가공실습	○ 소세지 제조 실습(6시간)		○			○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 						