

가공창업 실무 클래스 과정

(이론)

교육목표	○ (식품)제조가공업 창업을 위한 전반적인 지식 습득					
교육대상	○ 농업인, 교육 희망자	교육인원	28명			
교육기간	○ 2025. 11. 24. ~ 11. 26.(3일)	교육시간	21시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램	이론	사례	토론	실습 견학
	식품정책 및 가공기술	○ 식품 시장 분석과 트렌드(2시간) - 식품 시장 분석 - 식품 산업의 트렌드 ○ 신제품 개발 프로세스 (5시간) - 식품원료별 가공기술 - 신제품 개발 프로세스	○ ○		○	
	인허가 및 식품위생	○ 식품 법규와 위생관리(2시간) - 식품위생법 해설 및 주요 개정사항 - 종사자 준수사항(위생관리) ○ 식품 등의 기준과 규격(식품공전 해설)(2시간) - 식품 등의 기준 및 규격 - 식품 등의 표시기준 ○ 농식품 가공 창업 인허가 절차(3시간) - 식품 영업 종류 - 식품 제조 가공을 위한 절차 - 영업자가 알아야 할 주요 행정처분 ○ (식품)품목제조보고와 영업자 준수사항 - 품목제조보고의 이해 - 영업자 준수사항 ○ 식품 등의 표시 기준 - 식품표시 개요 및 식품표시광고법 해설 - 식품 등의 표시 기준 - 부당한 표시 광고 사례	○ ○	○	○	
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문			○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					