

농식품인력개발원 8월중 교육과정

1. 육제품 가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 육제품 가공과정						
교육목표	▪ 육 및 육제품의 이해와 가공 실습을 통한 육가공산업의 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 육제품 가공희망자	교육인원					28명
교육기간	▪ 2016. 8. 19. (1일)	교육시간					7시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 인허가 (1시간)	▪ 인허가, 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)	○	○			
	육제품의 이해 (2시간)	▪ 육 및 육제품의 이해(1시간) ▪ 육가공 기술의 이해(1시간)	○	○			
	가공실습 (4시간)	▪ 햄 제조실습(2시간) ▪ 소시지 제조실습(2시간)				○ ○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 창업인허가 및 가공실습 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 조리실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						