

3. 마을공동체 가공활성화

구 분	<ul style="list-style-type: none"> 농식품 가공분야 / 마을공동체 가공활성화 과정 						
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 가공품 제조·가공, 품질분석, 포장디자인, 마케팅, 인허가 등 전문기술 습득 						
교육대상	<ul style="list-style-type: none"> (장류)마을만들기 종사자 및 농업인 	교육인원					20명
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> 2015. 11. 10. ~ 12. (3일) 	교육시간					21시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업 법규 인허가 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 제조업 창업 인허가 법규(1시간) 영업허가 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간) 	○	○			
	가공기술 이해 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 제조 원리 및 이해(1시간) 미생물의 이해 및 기능성(1시간) 	○	○			
	가공 및 분석실습 (10시간)	<ul style="list-style-type: none"> 전통식품 제조실습(8시간) 품질분석 실습(염도, 산도 등)(2시간) 				○ ○	
	포장 마케팅 실습 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 장류포장디자인 실습(1시간) SNS를 활용한 홍보마케팅 실습(1시간) 	○	○		○	
	현장학습 (5시간)	<ul style="list-style-type: none"> 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(5시간) 			○	○	
	기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 교육운영 : 마케팅 및 상품화, 가공실습 중심 운영 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					