

7. 육제품가공

| | | | | | | | |
|------|---|--|---------|----|--------|----------|-----|
| 구 분 | ▪ 농식품가공분야 / 육제품가공과정 | | | | | | |
| 교육목표 | ▪ 육 및 육제품의 이해와 가공 실습을 통한 육가공산업의 활성화 | | | | | | |
| 교육대상 | ▪ 농업인, 육제품 가공희망자 | 교육인원 | | | | | 28명 |
| 교육기간 | ▪ 2017. 8. 31. (1일) | 교육시간 | | | | | 7시간 |
| 교육내용 | 구 분 | | 교 육 방 법 | | | | |
| | 교육영역 | 교 과 목 명 | 이론 | 사례 | 토론 | 실습 견학 | |
| | 창업법규 인허가 (1시간) | ▪ 축산물 가공업을 위한 절차 - 인허가, 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간) | ○ | ○ | | | |
| | 육제품의 이해 (1시간) | ▪ 육 및 육제품과 육가공 기술의 이해(1시간) | ○ | ○ | | | |
| | 가공실습 (4시간) | ▪ 햄 · 소시지 제조실습(4시간) | | | | ○ ○ | |
| | 기 타 (1시간) | ▪ 등록 및 교육 설명(0.5시간) ▪ 설문 및 수료(0.5시간) | | | ○ ○ | | |
| 기타사항 | ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 | | | | | | |