

## 7. 육제품(소시지) 제조 과정

교육목표	○ 육 및 육제품의 이해와 가공 실습을 통한 육가공산업의 활성화							
교육대상	○ 농업인, 도내 도시민	교육인원	28명					
교육기간	○ 2018. 6. 29.(1일)	교육시간	7시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가	○ 축산물 가공업을 위한 절차 - 인허가, 시설기준, 품목신고, 표기사항(1시간)			○	○		
	육제품의 이해	○ 육 및 육제품과 육가공 기술의 이해(1시간)			○	○		
	가공실습	○ 햄·소시지 제조실습(4시간)						○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							