

## 11. 소규모 농식품가공 창업 과정

교육목표	○ 농식품 가공업의 창업교육을 통한 농식품 가공산업 활성화								
교육대상	○ 농업인, 소규모 가공창업 희망자	교육인원	20명						
교육기간	○ 2020. 3. 24. ~ 3. 26.(3일)	교육시간	21시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	창업, 법규	○ 소규모가공업 창업절차와 방법(1시간) ○ 식품위생법-표기, 시설, 주요 위반사례 등(1시간)				○	○		
	지원정책	○ 농식품가공산업 지원정책(1시간) ○ 지원사업현황 및 사업계획서 작성(1시간)				○	○		
	시장현황 제품개발	○ 가공식품 시장현황 및 발전방향(1시간) ○ 제품개발 전략(1시간)				○	○		
	공장건축	○ 식품공장의 건축 및 설비(1시간) ○ 소규모HACCP인증제도 및 개선사례(1시간)				○	○		
	공장운영	○ 품목신고서 작성(1시간) ○ 원재료 수불부, 작업일보 등 작성(1시간)				○	○		
	품질관리	○ HACCP개요 및 이물관리(1시간) ○ 식품품질분석 및 실습(1시간)				○	○	○	○
	홍보마케팅	○ SNS를 활용한 마케팅 전략 및 실습(1시간)				○	○	○	○
	포장, 특허	○ 포장용기 및 브랜드개발 실습(1시간) ○ 디자인 개발 및 특허, 상표등록(1시간)				○	○	○	
	소비자관리	○ 고객클레임처리 및 응대방법(1시간) ○ 고객클레임 관리방법(1시간)				○	○		
	세무회계	○ 농식품 원가의 이해(1시간) ○ 농식품가공업 형태 및 세무회계(1시간)				○	○		
	경영전략	○ 농식품 소규모가공사업 성공사례(1시간)				○	○		
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)						○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음								