

1. 육제품 가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 육제품가공과정					
교육목표	▪ 식육의 이해 및 가공실습을 통한 육제품 가공의 활성화 및 지역특화 상품 제조					
교육대상	▪ 축산 농업인 및 정육사업자	교육인원	20명			
교육기간	▪ 2014. 9. 3 ~ 4. (2일)	교육시간	14시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	마케팅 (2시간)	▪ SNS를 활용한 홍보마케팅 기법(1시간) ▪ 관광체험과 연계된 6차 산업화(1시간)	○	○		○
	분석실습 (2시간)	▪ 식육 및 육제품의 품질분석실습(1시간) ▪ 식육 및 육제품의 안전 및 위생관리(1시간)	○	○		○
	가공실습 (7시간)	▪ 햄소시지 품목별 제조공법 실습(1시간) ▪ 저염햄소시지 제조실습(4시간) ▪ 생햄 제조실습(2시간)	○		○	○
	패키징실습 (2시간)	▪ 육제품 패키징디자인 이해 및 실습(2시간)	○	○		○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 마케팅 및 가공실습 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실, 패키징실습실, e-마케팅실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					