

가공창업 실무 클래스 과정

(이론)

교육목표	○ 농식품 제조가공업 창업을 위한 전반적인 지식 습득						
교육대상	○ 농업인, 교육 희망자		교육인원	20명			
교육기간	○ 1회차 : 2025. 5. 8.(1일) ○ 2회차 : 2025. 5. 15.(1일) ○ 3회차 : 2025. 5. 22.(1일) ○ 4회차 : 2025. 5. 29.(1일) ○ 5회차 : 2025. 6. 5.(1일) ○ 6회차 : 2025. 6. 12.(1일)		교육시간	24시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	식품정책 및 가공기술	○ 식품 산업 동향 및 주요 정책 방향(4시간) - 국내외 식품 산업 현황 및 트렌드 - 식품안전 정책 방향 ○ 식품가공 기술 (4시간) - 주요 단위 공정(주요 설비 등) 소개		○	○	○	
				○	○	○	
	인허가 및 식품위생	○ 농식품 가공 창업 인허가 절차(4시간) - 식품 영업 종류 및 창업 절차 - 영업자가 알아야 할 주요 행정처분 ○ 식품 법규와 위생관리(4시간) - 식품위생법 해설 및 주요 개정사항 - 종사자 준수사항(위생관리) ○ 식품공전 및 식품 표시기준 이해(4시간) - 식품 등의 기준 및 규격 - 식품 등의 표시기준		○	○	○	
				○	○	○	
	유통 및 마케팅	○ 농산물 고부가가치 방안(4시간) - 6차산업과 농산물 고부가가치 - 홈쇼핑 입점 전략 및 사례		○	○	○	
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						