

농식품인력개발원 10월중 교육과정

1. 농식품가공 핵심리더

구 분	· 삼락농정 핵심리더분야 / 농식품가공 핵심리더 과정						
교육목표	· 창업법규, 제품개발, 품질관리, 특허(상표)등록, 포장·디자인, 홍보마케팅, 세무회계 등 일관된 연계교육으로 이론 및 실습 교육을 통한 농식품가공 핵심리더 양성						
교육대상	· 마을공동체 대표 및 사무장 등	교육인원					20명
교육기간	· 2015. 10.12. ~ 16. (5일)	교육시간					35시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 (3시간)	· 농식품기업 지원정책(1시간) · 창업인허가 서류작성 및 토의 (2시간)	○ ○	○ ○	○	○	
	공장설계 (2시간)	· 입지선정 및 HACCP 인증을 위한 공장설계(1시간) · 공장입지선정 및 공장설계 실습(1시간)	○	○	○	○	
	식품위생법 (3시간)	· 식품위생법 및 공전 해설(2시간)	○	○			
	제품개발 (6시간)	· 식품산업 현황 및 전망(2시간) · 21세기 식품 신제품개발 전략(2시간) · 식품특허 현황 및 특허출원 절차(2시간)	○ ○ ○	○ ○ ○			
	포장디자인 (7시간)	· 식품유형별 포장재 종류 및 특성(1시간) · 포장기 종류와 운용실습(2시간) · 용기디자인 및 표기사항 작성실습(2시간) · 브랜드 개발 및 상표출원 실습(2시간)	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	
	공장운영 (2시간)	· 공장운영을 위한 제반일보 및 작성실습 (2시간)	○	○	○	○	
	품질관리 (3시간)	· 공정·품질지표 및 분석 실습(2시간) · 소비자 클레임 처리(1시간)	○ ○	○ ○		○	
	홍보마케팅 (2시간)	· e-business를 통한 홍보마케팅 실습(2시간)			○	○	
	세무회계 (3시간)	· 원가분석 및 관리(1시간) · 식품기업 세무회계(2시간)	○ ○	○ ○			
	현장학습 (4시간)	· 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)			○	○	
	기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교육운영 : 창업 및 육성을 위한 이론 및 실습 중심 운영 · 실습장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석·패키징 실습실 등 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					