

2. 한과 및 선식 제조

구 분	▪ 농식품 가공분야 / 한과 및 선식제조 과정					
교육목표	▪ 한과 및 선식 가공식품 이해 및 제조실습을 통한 한과 및 선식 가공 활성화					
교육대상	▪ 농업인, 한과 및 선식 제조 희망자	교육인원	20명			
교육기간	▪ 2015. 3. 17. ~ 19. (3일)	교육시간	21시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	창업법규 인허가 (2시간)	▪ 창업 인허가 절차(1시간) ▪ 영업허가 시설기준, 품목신고 및 표기사항(1시간)	○ ○	○ ○		
	가공이해 및 위생 (4시간)	▪ 한과 및 선식 가공기술 이해(2시간) ▪ 식품위생관리(2시간)	○ ○	○ ○		
	가공실습 (6시간)	▪ 한과 제조실습(3시간) ▪ 선식 제조실습(3시간)				○ ○
	포장 마케팅 (4시간)	▪ 분말스틱포장기, 진공포장기 등 포장기기 가동 실습(2시간) ▪ 한과 및 선식 포장디자인 개발 기법(2시간)	○	○		○
	현장학습 (4시간)	▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)	○	○	○	○
	기 타 (1시간)	▪ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육설문 및 수료(0.5시간)			○ ○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 가공실습, 인허가, 포장마케팅, 사례탐구 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품 가공교육관/가공교육실, 패키지실습실, 조리실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					