

『농산물 가공반』 교육 일정표

하동군 농업기술센터

(2022년 3월 14일 ~ 4월 11일, 9회 36시간)

□ 교육대상 : 관내농업인 약 20-30명(수준 중하)

□ 교육장소 : (비대면_네이버밴드) 한국식품정보원 대전교육장 8층

□ 운영요원 : 한국식품정보원 교육운영팀 김후창 사원

교재 제작여부 확인중

일정			교과목	주요 교육내용	비고
회차	시간	시수 (H)			
1회 3/14 (월)	13:30~17:30	4	농·식품산업과 농산물가공산업의 시장전망	- 왜 농산물 가공산업인가? - 식품산업 환경변화와 이해 - 식품트렌드 변화 및 식품안전 정책방향	한국식품정보원 이원철 강사
2회 3/16 (수)	13:30~17:30	4	내 사업 방향잡기	- 사업계획 발전을 위한 자가진단과 현황분석 - 마인드맵을 통한 사업전략 핵심 문구 도출 - 내 사업 방향설정	한국식품정보원 이성식 강사
3회 3/21 (월)	13:30~17:30	4	지역농산물을 이용한 부가가치 창출방안	- 농산 원료의 특징과 가공분야 - 원부재료별 가공시 취급방법 - 가공을 통한 가치창출 방안	한국식품정보원 김도훈 강사
4회 3/23 (수)	13:30~17:30	4	식품가공과 맛성분 이해	- 한국인의 미각 및 맛요소 - 식품의 맛 조미와 배합기술 - 건강에 도움을 주는 식품성분	한국식품정보원 정윤창 강사
5회 3/28 (월)	13:30~17:30	4	식품가공 기본 다지기	- 안전한 식품제조와 유통을 위한 필요요건 - 식품공전을 통한 원료 안전성 확인 - 농산물 가공 포장 특성 - 유통기한 위반사례	한국식품정보원 정윤창 강사
6회 3/30 (수)	13:30~17:30	4	농산물 유통 및 마케팅 전략	- 가공 농산물 마케팅과 유통 - 브랜드 관리 (네이밍과 디자인) - 온/오프라인 입점 방안 - SNS 마케팅 원리	한국식품정보원 이성식 강사
7회 4/4 (월)	13:30~17:30	4	사업계획서 작성 <실습>	- 스토리가 있는 사업계획서 작성 - 설득력 있는 사업제안 발표 - 발표실습 및 OnePoint 코칭	한국식품정보원 이성식 강사
8회 4/6 (수)	13:30~17:30	4	품목제조보고 <실습>	- 식품품목제조(변경)보고란 - 품목제조보고서 작성을 위한 법적근거 이 해 - 품목제조보고서 작성 절차 및 실습 - 온라인 품목제조보고 사이트 활용방법	한국식품정보원 마남혁 강사
9회 4/11 (월)	13:30~17:30	4	농산물 가공창업 인허가 절차	- 식품제조 및 가공을 위한 절차 - 사업자 등록 및 영업자 신고 방법 - 유통전문판매업 및 통신판매업 신고절차 - 영업자가 알아야 할 주요 행정처분 기준	한국식품정보원 이원철 강사