

2024년 하동군 농산물가공교육 일정표

◇ 교육대상 : 하동군 관내 농업인 40여명

◇ 교육장소 : 하동군 농산물가공지원센터 2층 대강당

교육일정				교과목	주요 교육내용	강사
회차	일자	시간	시수 (H)			
1회	2/14	13:30~16:30	3	개강식	- 농산물가공창교육과정 안내 - 영암농산물가공영농조합법인 소개	전문 강사
				소비트렌드 및 가공창업의 흐름	- 소비트렌드와 시장동향, 식품유형의 선정(식품공전) - 식품가공의 기초와 컨셉 개발	
2회	2/16	13:30~16:30	3	주요가공기술 이해	- 건식가공(건조, 분쇄, 환, 과립 등) - 습식가공(착즙, 추출, 잼 등)	전문 강사
3회	2/19	13:30~16:30	3	식품 원료의 이해와 유형별 가공방법	- 식품원료의 이해 - 식품공전 상 유형별 가공방법 및 제품화 사례	전문 강사
4회	2/21	13:30~16:30	3	식품표시기준	- 식품표시기준(제품명, 식품유형, 유통기한, 영양정보 등) - 제조업/판매업에서의 주요 위반사례	전문 강사
5회	2/23	13:30~16:30	3	식품위생과 안전관리	- 소규모 HACCP - 시설 및 설비의 살균소독 - 작업자 개인위생의 중요성 및 관리	전문 강사
6회	2/26	13:30~16:30	3	창업절차	- 소규모 농가공업체 인허가 절차 - 품목제조보고실습	전문 강사
7회	2/28	13:30~16:30	3	가공 현장 견학	- 가공센터 견학 및 이용 안내	자체 교육

※ 교육내용은 변경 될 수 있으며, 및 교육 연기 될 수 있음