붙임 2

교육 일정표

교육일정				교과목	주요 교육내용	강사
회차	일자	시간	시수(H)			
1회	7/1	13:00~17:30	4.5	개강식	- 농산물가공창교육과정 안내 - 영암농산물가공영농조합법인 소개	전문강사
				소비트랜드 및 가공창업의 흐름	- 소비트랜드와 시장동향, 식품유형의 선정(식품공전) - 식품가공의 기초와 컨셉 개발	
2회	7/8	13:30~17:30	4	주요가공기술	- 건식가공(건조, 분쇄, 환, 과립 등) - 습식가공(착즙, 추출, 잼 등)	전문강사
3회	7/15	13:30~17:30	4	식품 원료의 이해와 유형별 가공방법	- 식품원료의 이해 - 식품공전 상 유형별 가공방법 및 제품화 사례	전문강사
4회	7/22	13:30~17:30	4	농식품 개발 절차(1)	- 컨셉개발, 본개발 절차 - 배합개발의 원리와 사례	전문강사
5회	7/29	13:30~17:30	4	농식품 개발 절차(2)	- 농식품 가공산업 현장 사례	전문강사
6회	8/5	13:30~17:30	4	농식품 유통과 마케팅	- 농식품 유통방안과 마케팅 전략 - 농식품 구매트랜드를 반영한 마케팅 방안	전문강사
7회	8/12	13:30~17:30	4	식품표시기준 과 포장개발	- 식품표시기준(제품명,식품유형,유통기한,영양정보 등) - 제조업/판매업에서의 주요 위반사례	전문강사
8회	8/19	13:30~17:30	4	식품위생과 안전관리	- 소규모 HACCP 7원칙 12절차 이해 - 시설 및 설비의 살균소독 - 작업자 개인위생의 중요성 및 관리	전문강사
9회	8/26	13:30~17:30	4	창업절차 및 사업계획서 작성	- 소규모 농가공업체 인허가 절차 - 사업계획서 작성	전문강사
10회	9/2	13:30~17:30	4	품목제조보고 작성법	- 품목제조보고실습	전문강사

※ 교육내용은 변경 될 수 있으며, 코로나상황에 따라 대면교육 전환 및 교육 연기 될 수 있음

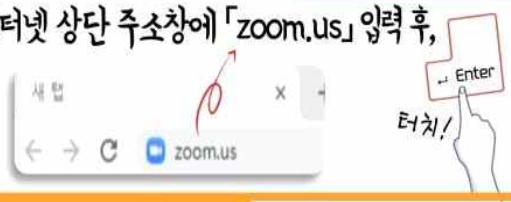
비대면 교육, zoom

실시간 화상채팅!

컴퓨터

01 사이트 접속

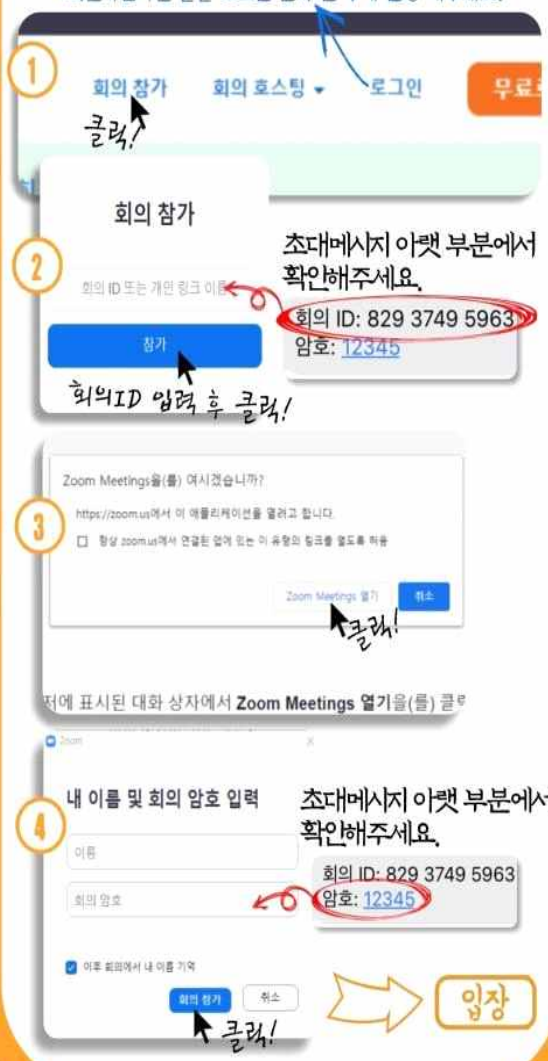
인터넷 상단 주소창에 「zoom.us」 입력 후,



02 회의 참석하기

※회원가입 없이도 가능※

*회원가입하신 분은 로그인 먼저 한 후에 진행 해주세요!



스마트폰

01 APP설치

※회원가입 없이도 가능※ 02 회의 참석하기

영암군농업기술센터