

2022년 전주푸드 가공상품화 기초 교육

목 적

- 가공상품(시제품) 개발을 통한 시민먹거리 다각화
- 지역 농산물 활용 농민 직접 가공으로 농민 소득 향상
- 가공먹거리의 안전성 제고 및 지역공동체 활성화

I 사업 개요

- 사업명 : 2022년 전주푸드 가공상품화 기초 교육
- 기간 : 2022년 04월 ~ 2022년 7월
- 장소 : 전주푸드 본부 3층 강당 등
 - ※ 본 교육은 정부의 “생활 속 거리두기” 집단방역 기본수칙을 준수하며 진행합니다.
- 대상 : 전주시 거주자 또는 전주시 생산 농가(전주푸드 출하교육 이수자)
- 인원 : 총 20명(농가 우선 모집)
- 교육과정 : 기초이론 및 문서적 실습(회당 4H)
- 참가비 : 무료
- 교육방침 : 90% 출석을 원칙으로 하며 미참석시 수료증 미발급

II

주요내용

○ 교육 일정 및 교육 내용

- 기초반 (20명 : 24시간)

회차	일정	시간	교과목	교육내용	장소
1	6/2	4시간	농민가공을 통한 부가가치 창출	<ul style="list-style-type: none"> - 가공식품의 이해 - 가공식품 생산·판매 절차 - 농산 원료의 특징과 취급방법 - 가공을 통한 가치창출 방안 	전주푸드 본부3층강당
2	6/9	4시간	조리법	<ul style="list-style-type: none"> - 조리법의 이해 - 조리법의 개발 방법 - 조리법 작성절차 및 실습 	전주푸드 본부3층강당
3	6/16	4시간	각종인허가 및 품목제조보고	<ul style="list-style-type: none"> - 영업신고(제조원) 방법 및 절차 - 사업자등록증(판매업) 발급 방법 및 절차 - 영업신고, 사업자등록 실습 - 식품품목제조(변경)보고 - 품목제조보고서 작성 절차 및 실습 - 온라인 품목제조보고 사이트 활용방법 	전주푸드 본부3층강당
4	6/23	4시간	위생안전관리	<ul style="list-style-type: none"> - 식품제조와 유통을 위한 요건 - 식품위생법과 표시기준 - 원료, 포장, 유통기한 설정 등 - 라벨(표기사항) 작성 방법과 절차 및 실습 	전주푸드 본부3층강당
5	6/30	4시간	농식품포장재 개발 및 활용	<ul style="list-style-type: none"> - 포장재(용기)의 선택방법 - 포장재 디자인 방법 - 포장재를 활용한 상품포장 방법 - 포장재를 이용한 실습 	전주푸드 본부3층강당
6.	7/7	4시간	소규모 사업장의 HACCP 적용	<ul style="list-style-type: none"> - 소규모HACCP 개요 및 관련법규 - 공정도 및 제조방법 작성방법 및 실습 - 제조현장 설비 중심 선행요건관리 - 7원칙 12절차 이해 	전주푸드 본부3층강당

※ 상기 일정 및 교육내용은 강사 협의 후 변경 가능

III 신청 접수

- 신청기간 : 2022. 04. 27.(수) ~ 2022. 05. 26.(목)
- 제출서류 : 신청서, 전주푸드 기본교육 이수증, 주민등록초본1부(전주시민 확인용), 농지원부 또는 농업경영체(농민확인용) 1부
 - 접수방법 : 방문접수
(평일근무시간08:00~17:00접수가능/점심시간11:30~12:30제외)
 - 접수처 : 전주푸드 공공급식지원센터(전주시 덕진구 기린대로 1055)
 - 교육문의 : 공공급식지원센터 가공담당자 (☎063-214-2591)
- ※ 전주푸드통합지원센터 홈페이지(www.jeonjufood.org) 및
전주시청 홈페이지(www.jeonju.go.kr) 유관기관 게시판에서 다운로드