

# 2023년 전주푸드 가공식품화 기초/심화 교육

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

## I 사업 개요

- 사업명 : 2023 전주푸드 가공식품화 기초/심화 교육
- 기간 : 2023년 10월 ~ 2023년 12월
- 장소 : 전주푸드 본부 3층 강당 등
  - ※ 본 교육은 정부의 “생활 속 거리두기” 집단방역 기본수칙을 준수하며 진행합니다.
- 대상 : 전주시 거주지 또는 전주시 생산 농가(전주푸드 출하교육 이수자)
- 인원 : 총 10명~15명
- 교육방법 : 기초이론 및 문서적 실습 / 심화 가공 교육
  - ※ 이론강의 시 문서작성 교육(품목제조보고서 작성, 영업신고 등)포함
- 참가비 : 무료
- 교육방침 : 교육 별 80% 출석을 원칙으로 하며 미 참석시 수료증 미발급
- 교육과정

구분	계	이론교육	실습교육	비고
기초 및 심화	10회	6회	4	회당 4H

## II 주요 내용

- 교육 일정 및 교육 내용
  - 기초 및 심화 (10~15명 : 40시간)

회차	일정	시간	교과목	교육내용	장소
1	10/31	4시간	소규모 HACCP의 이해 및 가공현장 선형요건관리	- HACCP이란? - 가공센터 위생관리 - 소규모 HACCP 평가항목	전주푸드 본부3층강당

2	11/7	4시간	식품위생법의 이해	- 식품위생법 기본사항	전주푸드 본부3층강당
3	11/14	4시간	가공(조리) 방법의 이해	- 식품원료의 구비 요건 - 농산물 가공제품의 방향 - 식품가공이란? - 주요 가공기술 - 요리(가공) 레시피 작성 방법	전주푸드 본부3층강당
4	11/21	4시간	농식품 포장재 개발 및 표시기준	- 농식품 포장재 제작 - 식품 표시기준	전주푸드 본부3층강당
5	11/28	4시간	식품가공공장 설립 및 인허가 식품법규 관리항목	- 식품제조가공 영업등록 절차 - 식품품목제조보고 절차 - 식품제조공장 체크항목 및 자가품질검사 정보	전주푸드 본부3층강당
6	11/30	4시간	과일실습 (잼류)	- 과일가공의 특성과 이해 - 가공실습	전주푸드 공공급식지원센터
7	12/5	4시간	과일실습 (청류)	- 과일가공의 특성과 이해 - 가공실습	전주푸드 공공급식지원센터
8	12/7	4시간	습식실습 (소스류)	- 소스가공의 특성과 이해 - 가공실습	전주푸드 공공급식지원센터
9	12/12	4시간	건식실습 (볶음류)	- 잡곡류, 곡류가공의 특성과 이해 - 가공실습	전주푸드 공공급식지원센터
10	12/14	4시간	식품 마케팅 전략 및 농산물가공 성공사례	- 식품 마케팅 전략 - 농업인 상품개발 성공사례 - 마케팅 전략 사례중심 교육 - 품평회 및 중강식	전주푸드 본부3층강당

※ 상기 일정 및 교육내용은 강사 협의 후 변경 가능

### III 신청 접수

- 신청기간 : 2023. 10. 04. ~ 2023. 10. 24.
- 제출서류 : 신청서, 전주푸드 출하교육 이수증, 주민등록초본1부(전주시민 확인용),  
농지원부 또는 농업경영체(농민확인용) 1부
- 접수방법 : 방문접수
- 접 수 처 : 전주푸드 공공급식지원센터(전주시 덕진구 기린대로 1055, 남측)
- 교육문의 : 공공급식지원센터 (☎ 063-214-2591)
- ※ 다운로드 방법 : 전주푸드통합지원센터 홈페이지([www.jeonjufood.org](http://www.jeonjufood.org))  
및 전주시청 홈페이지([www.jeonju.go.kr](http://www.jeonju.go.kr)) 유관기관 게시판에서 다운로드