

# 「요리조리맛스쿨」 2022식품저장·가공기술교육

우리지역 농산물 소비촉진을 위한 로컬푸드 활용 가공·저장 기술위주로 중점 추진하고 아울러 최근 농식품 소비 트렌드에 맞는 대량소비 1차 농식품 가공 전문가 육성

## 1 목 적

- 우리지역 농산물의 이해를 바탕으로 하는 제철 농산물에 대한 올바른 이해와 건강식생활 등에 대한 교육을 실시하여 농식품 소비전문가 양성
- 농산물가공과 식문화를 현대인의 입맛에 맞게 재창조&개선하여 관광·외식 등과 연계, 6차 산업 발전 기반 구축에 앞장

## 2 추진 방향

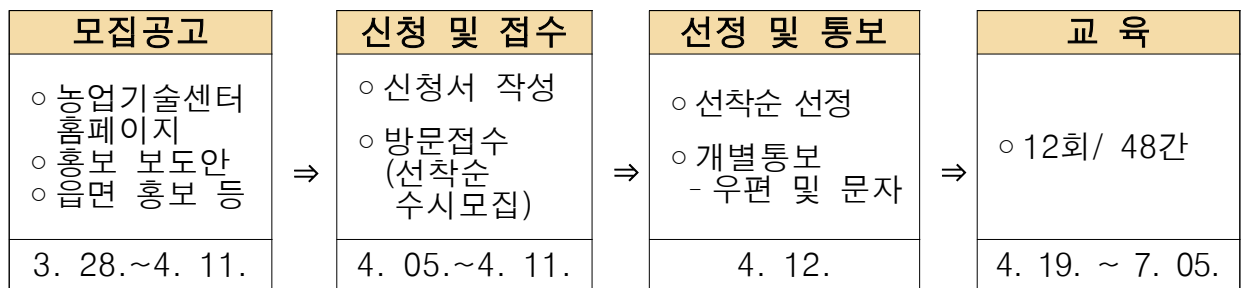
- 교육수요자, 업체별 여건 등을 고려하여 세부적 교육계획을 수립하고, 수요자 요구와 목적에 맞게 과정별(A, B과정) 선택하여 교육운영
- 우리군 농산물(엽채류, 구근류 등)을 적극 활용, 현대화된 조리·가공기술력을 접목시켜 대량소비 1차 가공 저장식품위주로 교육역량 집중
- 로컬푸드를 이용, 다각적인 활용방법 확산으로 우리농산물 소비촉진
- 향토자원과 맛 자원을 연계·발굴하여 급변하는 최신 소비패턴에 능동적으로 대응할 수 있는 로컬푸드활용 식품가공 전문가 육성

## 3 교육 개요

- 교육기간 : 2022. 4. 19.(화) ~ 7. 5.(화) ※개강: 4. 19.(화)  
- 교육운영 : 12회 / 48시간 / 매주 수요일 / 13:30 ~ 17:30

- 교육대상 : 식품가공업체 · 단체급식 종사자, 농업인
- 추진방법 : 민간전문기관 위탁 운영
- 교육장소 : 기술센터 및 (장성관내) 식품기업
- 교육인원 : 30명 ※선착순 수시모집
- 교육내용
  - 우리군 특화품목을 이용한 1차 가공기술 보급 · 이전
  - 시기별 출하 농산물과 연계하여 대량소비 식품저장 · 가공 기술교육
  - 엽채류(두릅, 마늘쫑 등), 근채류(양파,마늘,무 등), 버섯류, 열매채소류 과일청, 두부, 장류 등 단체급식 메뉴 실습 등

○ 추진절차



## 4 모집 요강

- 모집인원 : 30명
- 신청기간 : **2022. 4. 05.(화) ~ 4. 11.(월)**
- 신청자격 : 식품기업 · 단체급식종사자, 창업희망 농업인
  - ※ 2016 ~ 2020년 농산물가공교육(식품가공기능사교육 포함) 수강자 제외
  - ※ 선발 1순위 : 식품가공업체(제조, 즉석, 휴게음식) 종사자
- 신청방법 : 신청서 작성 후 **방문접수**
- 제출서류 : **신청서 1부, 반명합판(3×4)사진 1매, 주민등록등본 1부, 사업자등록증(식품업체 해당), 농지원부(농업인 해당) 1부**
- 문의·접수 : 농업기술센터 농식품유통과 식품산업 (☎061-390-8456)
  - 방문주소/ 전남 장성군 장성읍 단풍로 220 농업기술센터

- 합격자 발표 : 2022. 4. 12.(화) 개별통보
- 기타사항 : 교육일정의 80% 이수자만 수료로 인정

## 5 교육 프로그램(안)

선택	회차	일시	교과목	교육장소 (강사)	교육내용
A 과정	1	4.19.(화)/4h 13:30~17:30	건강한 과일청 (액상차)	엄마의 텃밭 (박미라)	.식품저장가공기술 개요 .과일전처리 1차 소재, 갈변억제기술 .당절임이용 딸기청 등 제조
	2	4.26.(화)/4h 13:30~17:30	엽채류, 근채류 전처리가공	(주이레 (오주은)	.1차가공 기본원리, 전처리방법 .엽채류(미늘쫑, 두릅, 브로컬리) .근채류(우엉, 도라지)
	3	5.03.(화)/4h 13:30~17:30	ABC 착즙주스 제조	축령농원 (조성훈)	.건조, 덕음공정 이해. .대량소비 과일퓨레 제조실습
	4	5.10.(화)/4h 13:30~17:30	아열대작물 가공 (퓨레)	빈스농장 (정은희)	.퓨레 가공공정 이해 .용기살균, 병입, 진공포장 등
	5	5.17.(화)/4h 13:30~17:30	대량 절임가공	북하특품사업단 (정병준)	.술지게미, 소금, 알콜 등 이용 저장원리 .열매 과채류(박) 제조실습
	6	5.24.(화)/4h 13:30~17:30	건조 1차가공 (구근+새싹보리)	가공센터 (김화경)	.엽채류 전처리(갈변억제) 원리 .1차가공 농산물전처리 기술보급
B 과정	7	5.31.(화)/4h 13:30~17:30	새싹삼 오란다 사과 쌀강정	가온참뜰 (황경시)	.단감 전처리(갈변억제) .조청의 원리 .감보리강정 실습제조
	8	6.07.(화)/4h 13:30~17:30	속성 장류제조 (보리고추장)	심지네푸드 (지옥순)	.전통발효식품 장류의 이해 .보리고추장 제조
	9	6.14.(화)/4h 13:30~17:30	쌀가공 누룽지제조	가공센터 (김화경)	.쌀가공 원리 .누룽지과자 핵심기술이전
	10	6.21.(화)/4h 13:30~17:30	찰보리감떡 모시송편	미다운 (고민수)	.감 전처리기술 .장기저장 떡제조
	11	6.28.(화)/4h 13:30~17:30	장류 장아찌	양길수전통식품 (양길수)	.열처리 원리 및 장류이용 원료 전처리 엽채류 이용 장아찌 실습
공통	12	7.05.(화)/4h 13:30~17:30	교육생 품평회	위드COOK (위탁교육기관)	.교육생 직접 제조식품 전시, 품평 .우수학생 선발 시상

\* 상기 교육일정 및 내용은 사정에 의해 변경 될 수 있습니다.