

2023 농산물가공 스타트업 기술교육

우리지역 농산물 소비촉진을 위한 제철농산물 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 농산물 소비전문가 양성
- 농산물가공과 식문화를 현대인의 입맛에 맞게 재창조·개선하여 관광·외식 등과 연계, 6차 산업 발전 기반 구축에 앞장

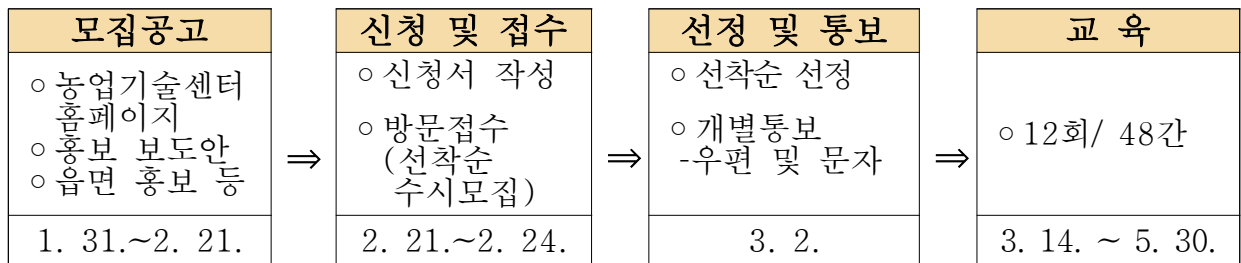
2 추진 방향

- 교육수요자, 업체별 여건 등을 고려하여 세부적 교육계획을 수립하고, 수요자 요구와 목적에 맞게 과정(커리큘럼) 구성하여 교육운영
- 우리군 농산물(엽채류, 구근류 등)을 적극 활용, 현대화된 조리·가공 기술력을 접목시켜 대량소비 1차 가공 저장식품위주로 교육역량 집중
- 관내 우수식품기업과 연계하여 현장에서 직접 장비를 활용하여 핵심 기술을 이전하는 방식으로 가공기술 보급
- 향토자원과 맛 자원을 연계·발굴하여 급변하는 최신 소비패턴에 능동적으로 대응할 수 있는 농산물가공 전문가 육성

3 교육 개요

- 교육기간 : 2023. 3. 14.(화) ~ 5. 30.(화) ※개강: 3. 14.(화)
- 교육운영 : 12회 / 48시간 / 매주 화요일 / 14:00 ~ 18:00

- 교육대상 : 창업희망 농업인, 식품가공업체 · 단체급식 종사자
- 추진방법 : 민간전문기관 위탁 운영
- 교육장소 : 농업기술센터 및 (장성군내) 식품기업
- 교육인원 : 30명
- 교육내용
 - 시기별 출하 농산물과 연계하여 대량소비 식품저장 · 가공 기술교육
 - 과일가공(사과, 구아바, 레몬 등), 쌀 · 두류가공(장류, 주류, 강정 등), 건채류 등 대량소비 급식메뉴와 연계하여 가공기술 이전
- 추진절차



4 모집 요강

- 모집인원 : 30명
- 신청기간 : **2023. 2. 21.(화) ~ 2. 24.(금)**
- 신청자격 : 장성군 거주자(공통)
 - : 창업희망 농업인 또는 식품기업 · 단체급식종사자
 - ※ 2016 ~ 2020년 농산물가공교육(식품가공기능사교육 포함) 수강자 제외
 - ※ 선발 1순위 : 창업희망 청년농업인, 식품가공업체 종사자
- 신청방법 : 신청서 작성 후 **방문접수**
- 제출서류 : **신청서 1부, 반명합판(3×4)사진 1매, 주민등록등본 1부**
농업인경영체확인서(농업인 해당) 1부, 사업자등록증(식품업체 해당)
- 문의·접수 : 농업기술센터 농촌지원과 귀농경영 (☎061-390-8468)
 - 방문주소/ 전남 장성군 장성읍 단풍로 220 농업기술센터
- 합격자 발표 : 2023. 3. 2.(목) 개별통보
- 기타사항 : 교육일정의 80% 이수자만 수료로 인정

5 교육 프로그램(안)

회차	일 시	교 과 목	교육장소	교 육 내 용
1	3.14.(화)/4h 14:00~18:00	농산물가공 기본이해, 과일가공	가공지원센터	.농산물가공원리 및 이해 .과일가공 특성 및 잦가공 기술보급
2	3.21.(화)/4h 14:00~18:00	건강한 과일청 (액상차, 샐러드)	엄마의 텃밭	.식품저장가공기술 개요 .과일전처리 1차 소재, 갈변억제기술 .당절임이용 딸기청 등 제조
3	3.28.(화)/4h 14:00~18:00	떡류 가공 (앙금가래떡)	(주)미다온	.단호박 앙금가래떡 제조 .떡류 가공 포장제조실습
4	4.04.(화)/4h 14:00~18:00	콩알메주 보리속성장, 청국장	양길수전통식품	.보리속성장 제조 실습 .콩알메주(진흥청기술)이용 청국장제조
5	4.11.(화)/4h 14:00~18:00	우리밀 · 쌀제빵 (사과도넛, 감자빵)	광주여대	.제빵의 기본원리 .사과도넛, 감자빵 제조·실습
6	4.18.(화)/4h 14:00~18:00	건채류, 근채류 전처리가공	(주)이레	.1차가공 기본원리, 전처리방법 .건채류(토란대) 가공실습 .근채류(우엉, 도라지) 가공실습
7	4.25.(화)/4h 14:00~18:00	아열대작물 가공 (당절임)	빈스농장	.아열대과일(구아바, 무화과)특성 이해 .당절임, 용기살균, 진공포장 등
8	5.02.(화)/4h 14:00~18:00	대량 절임가공 (장아찌)	북하특품사업단	.절임가공(식초, 소금 등)저장원리 .장아찌 제조실습
91	5.09.(화)/4h 14:00~18:00	쌀가공 누룽지제조	가공지원센터	.쌀가공 원리 .누룽지과자 핵심기술이전
10	5.16.(화)/4h 14:00~18:00	전통주 제조 (누룩, 탁주)	주류업체	.전통주 제조원리 및 이해 .누룩 및 탁주제조 실습
11	5.23.(화)/4h 14:00~18:00	전통과자 (감보리강정)	가온참뜰	.감전처리(갈변억제), 조청 원리 .감보리강정 실습제조
12	5.30.(금)/4h 14:00~18:00	교육생 품평회	워드COOK	.교육생 직접 제조식품 전시, 품평 .우수학생 선발 · 시상

* 상기 교육일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.