



농산물종합가공센터

[지난 주 실적(5. 10. ~ 5. 14.)]

- 2021년 농식품 가공창업 아카데미 2기 오리엔테이션
 - 오리엔테이션 : 5월 12일(수) 10:00~
 - 대 상 자: 36명 내외(공무원, 교육생, 기타)
 - 일 정(안)

구 분	시 간	소 요	진행내용	비고
특 강	10:00~11:00	60분	로컬푸드의 이해	상임이사 정환열
센터안내	11:00~11:30	30분	농산물종합가공센터 이용 안내	권경은 주임
과정소개	11:30~12:00		교육과정 소개	강아름 주임

주간업무계획

【2021. 05. 17.(月) ~ 2021. 05. 23.(日)】

○ 농산물 가공품 포장 아카데미

- 일 시: 5월 13일 목요일 14:00~18:00
- 장 소: 청양군지역활성화재단 1층 회의실
- 강 사 진: 한국식품정보원 김종분 강사
- 교육내용: 품목제조보고(실습)
- 참석현황(5. 6)

구 분	교육인원	출석인원	비고
누계	278	176	
11회차	28	16	매주 목



청 양 군
지역활성화재단

○ 협동조합 운영 지원

- 협동조합 군수님 간담회

· 일 시: 5월 11일 16:00~17:00

· 참 석 자: 청양군농산물가공협동조합 임원 5인

- 청양군수 품질인증마크 사용 승인신청(운곡면장 추천)

- 3355경제동아리 역량강화 교육 지원

· 일 시: 1회차 - 5월 11일 화요일 14:00~18:00(반찬반)

2회차 - 5월 13일 목요일 14:00~18:00(습식반)

3회차 - 5월 14일 금요일 14:00~18:00(건식반)

· 장 소: 농산물종합가공센터 습식가공실

· 강 사 진: 한국식품정보원 이신행 강사

· 교육내용: 착즙음료 제조공정 및 원리이해, 설비 청소 관리

- 세움 미팅

· 일 시: 5월 11일 10:30~11:30

· 내 용: 3355경제동아리 정산 및 사업결과보고 검토

○ 농산물 가공품 포장 아카데미

- 정산 및 사업결과보고 준비

○ 센터 운영

- 자산취득 행정 예산안 정리

· 조합 가공 설비 수요조사

· 기자재 필요 기자재 정리

○ 협동조합 운영 지원

- 3355경제동아리 워크숍 준비

· 일 시: 습식반 - 5월 24일 월요일

반찬반 - 5월 31일 월요일

· 내 용: 완주구이로컬푸드가공센터 견학 등

[이번 주 계획]

1. 중점업무

○ 2021년 농식품 가공창업 아카데미 <기본과정>

- 5월 18일 화요일 14:00~19:00(건식반) - 근채차 전처리

- 5월 20일 목요일 14:00~19:00(반찬반) - 어간장, 나물무침, 볶음류

- 5월 21일 금요일 14:00~19:00(습식반) - 가공품 표시방법과 사례

- 장소: 농산물종합가공센터 교육장