

청양군 농식품 가공창업 아카데미 5기 교육생 모집공고

청양군 로컬푸드형 농식품 가공창업 아카데미 5기(기본교육) 교육생을 아래와 같이 모집하오니 관심 있는 농가와 단체에서는 많은 참여 바랍니다.

2024. 3. 11

청양군지역활성화재단 이사장

I 모집개요

1. 교 육 명: 2024년 청양군 농식품 가공창업 아카데미 5기(기본교육)
2. 교육분야: ① 기초이론[식품위생법, HACCP의의, 품목제조보고 이해]
② 가공실습[반찬, 건식(분말 등), 습식(즙, 주스 등) 中 택1]
③ 장비실습[습식, 건식]
3. 모집인원: 30명 내외[분야별 10명(가공실습, 장비실습)]
4. 참여자격: 청양군에서 농산물을 생산하는 농민 또는 단체(공동체)
5. 모집기간: 3. 11.(월)~ 3. 20.(수) 18:00까지)
※ 면접: 3. 26.(화) 10:00~18:00 합격자발표: 3월 27일(수) 16시 ~
오리엔테이션: 3. 29.(금) 10:00~12:00
6. 교육기간: 2023. 4. ~ 7.
※ 코로나19 확산상황에 따라 교육이 연기되거나 취소될 수 있음
7. 제출서류: ① 신청서 및 개인정보동의서
② 농업인 확인서류(농지대장 또는 농업경영체등록확인서)
8. 문의사항: 청양군 지역활성화재단 농산물종합가공센터(☎070-4220-8644)
9. 접수방법: 농산물종합가공센터 방문접수 또는 팩스

위 치: 청양군 대치면 탄정리 340(지역활성화재단 농산물종합가공센터)
 연락처: ☎070-4220-8644 FAX041-944-1738/담당자: 교육매니저(강아름)

10. 선발방법: 서류심사 ➤ 면접심사 ➤ 최종선발

[선발 기본요건]

내 용	◇ 가공 식품의 원재료의 경작여부(원물 생산능력) ◇ 가공 식품화가 가능한 아이템 여부(상품성, 제품성) ◇ 가공 사업 활성화에 대한 의지(공동체성, 의지, 추진력) ◇ 청양군 푸드플랜에 대한 이해도 ◇ 조기 독립(창업)을 위한 사업성 및 제품 경쟁력 ◇ 농민가공 활성화에 기여할 수 있는 역량을 갖춘 공동체
-----	---

[우선순위 기준]

공 동 체	◇ 가공기반 시설이 없는 마을공동체 ◇ 푸드플랜 출하농가 ◇ 특정 농산물로 구성된 작목반·연구회 공동체 ◇ 기타 공동 목적을 가진 교육 공동체(귀농귀촌, 창업보육, 농업인대학 등)
공 공 성	◇ 농민가공 촉진 및 활성화를 통해 지역 내 파급효과를 줄 수 있는 공공성을 갖춘 공동체 및 가공 아이템
로컬푸드 시 장 성	◇ 관련 사업장(직매장, 학교급식, 공공급식 등)을 통해 건강하고 안전한 가공 먹거리를 제공할 수 있는 가공 아이템(상품성)

※ 관내 가공시설을 갖추고 가공식품을 생산하고 있는 자 제외

11. 기타사항

- 본 교육계획은 내부 사정에 따라 변경되거나 연기 또는 취소될 수 있음
- 교육이수 요건: 전체 과정의 2/3 이상을 반드시 이수하여야 함
- 신규자 우선 선발(마을단위 보조금, 기타 공동체 보조 사업을 수행하지 않은 주민 우선)

Ⅱ 교육과정

○ 총괄계획

구 분	분 류	강 사	횟수	시간	교 육 내 용
기초이론	식품가공 1	1급	3	12	식품위생법/HACCP/품목제조보고
	식품가공 2	1급	3	12	식품가공 창업준비
	식품가공 3	1급	3	12	식품가공 원가분석
가공실습	반찬반	1급	5	20	반찬류 제품화를 위한 기본교육
	습식반	1급	5	20	습식류 제품화를 위한 기본교육
	건식반	1급	5	20	건식(건조)제품화를 위한 기본교육
장비실습	습식실습	1급	3	12	농산물을 이용한 착즙, 포장 가공·실습
	건식실습	1급	3	12	농산물을 이용한 건조, 분쇄 가공·실습

○ 세부계획

1. 기초이론

- 식품가공(30명 내외) 수, 목, 금

구분	일정	내 용	비 고
1	4월 3일	식품가공1(식품위생법, 식품제조가공 정의, HACCP)	14:00~18:00
2	4월 4일	식품가공2(품목제조보고서의 이해 및 실습, 표시기준)	14:00~18:00
3	4월 5일	식품가공3(식제조가공장 & 제조설비 위생관리)	14:00~18:00

- 식품가공(10명 내외)

구분	일정	내 용	비 고
1	5월 27, 28, 29일	식품가공4 (식품공전을 통한 원료 안전성, 목표제품 설정)	14:00~18:00
2	6월 24, 25, 26일	식품가공5 (목표제품 비교분석, 용기 설정 및 비교, 원가분석)	14:00~18:00

2. 가공실습

- 건식반(10명 내외) 매주 화

구분	일정	내 용	비 고
1	4월 9일	식품의 건조가공 이해 & 근채차 전처리	14:00~18:00
2	4월 16일	연근차, 우영차 로스팅 및 제품평가	14:00~18:00
3	4월 23일	선식 & 채소칩 전처리	14:00~18:00
4	4월 30일	선식제조 및 제품평가	14:00~18:00
5	5월 7일	강정제조(곡류, 견과류, 과일류, 약용류)	14:00~18:00

- 반찬반(10명 내외) 매주 목

구분	일정	내 용	비 고
1	4월 11일	장아찌, 피클류(무, 양배추, 오이, 양파, 마늘 등)	14:00~18:00
2	4월 18일	조림류(콩, 우영, 연근, 마늘, 감자, 고구마, 가지 등)	14:00~18:00
3	4월 25일	부각류(고추, 취나물, 감자 등)	14:00~18:00
4	5월 2일	김치류(동치미, 양파김치, 파김치, 배깍두기, 갓김치 등)	14:00~18:00
5	5월 9일	강정류(표고, 느타리버섯) 토마토마리네이드	14:00~18:00

- 습식반(10명 내외) 매주 금

구분	일정	내 용	비 고
1	4월 12일	식품가공용 원료의 구성(수분)/과채주스	14:00~18:00
2	4월 19일	식품가공용 원료의 구성(탄수화물)/잼류, 푸딩류	14:00~18:00
3	4월 26일	식품가공용 원료의 구성(단백질)/주스, 푸레, 페이스트	14:00~18:00
4	5월 3일	식품가공용 원료의 구성(지방)/곡물가공, 버터류, 양갱류	14:00~18:00
5	5월 10일	식품의 주요변질요인(미생물~시간)/첨가물 사용기준	14:00~18:00

3. 장비실습

- 습식장비실습(10명 내외)

구분	일정	내 용	비 고
1	7월 1일	- 착즙 조건 확립 - 착즙기의 작동원리 이해 및 활용방안 - 농축기술(BRIX), 원료별 농축건조 개발 - 착즙·농축에 영향을 미치는 요소 - 장비활용 농산물 착즙음료 및 농축잼 가공 실습	14:00~18:00
2	7월 2일	- 착즙 조건 확립 - 착즙기의 작동원리 이해 및 활용방안 - 농축기술(BRIX), 원료별 농축건조 개발 - 착즙·농축에 영향을 미치는 요소 - 장비활용 농산물 착즙음료 및 농축잼 가공 실습	14:00~18:00
3	7월 3일	- 착즙 조건 확립 - 착즙기의 작동원리 이해 및 활용방안 - 농축기술(BRIX), 원료별 농축건조 개발 - 착즙·농축에 영향을 미치는 요소 - 장비활용 농산물 착즙음료 및 농축잼 가공 실습	14:00~18:00

- 건식장비실습(10명 내외)

구분	일정	내 용	비 고
1	7월 8일	- 건조가공의 종류 - 열풍 건조 기술 - 건조기의 작동원리 이해 및 활용방안 - 농산물활용 건조·분쇄실습	14:00~18:00
2	7월 9일	- 건조가공의 종류 - 열풍 건조 기술 - 건조기의 작동원리 이해 및 활용방안 - 농산물활용 건조·분쇄실습	14:00~18:00
3	7월 10일	- 건조가공의 종류 - 열풍 건조 기술 - 건조기의 작동원리 이해 및 활용방안 - 농산물활용 건조·분쇄실습	14:00~18:00