

2012년도

식품산업 전문인력 교육계획



aT 한국농수산물유통공사
농식품유통교육원

aT 농식품유통교육원 서비스 헌장

우리 **aT** 농식품유통교육원 직원은 고객감동을 실현하기 위해 최선을 다할 것을 다음과 같이 다짐합니다.

하나, 글로벌 농식품을 창조하는 식품전문교육기관을 만드는데 앞장서겠습니다.

하나, 세계 일류의 농식품 전문인력을 양성하는 고객만족 최우수 교육기관이 되겠습니다.

하나, 일하면서 배우고 돈되는 교육을 추구하여 모두에게 만족을 주겠습니다.

하나, 청렴하고 깨끗한 교육행정을 실천하겠습니다.

하나, 고객을 사랑하는 **aT** 농식품유통교육원이 되겠습니다.

목 차

1	aT 농식품유통교육원 소개	1
2	2012년도 식품산업 전문인력양성 교육의 목표와 전략 ..	3
3	2012년도 식품산업 전문인력양성 교육개요	4
4	2012년도 장단기 식품산업 전문인력양성 교육일정 (농식품유통교육원 자체교육)	6
5	2012년도 장기교육과정	7
6	2012년도 단기교육과정	11
7	2012년도 aT열린강좌	26
8	고객주문 특화과정	28
9	2012년도 위탁교육과정	29
10	사이버 교육과정	30
11	교육신청 안내	31
♡	aT 농식품유통교육원 오시는 길	32

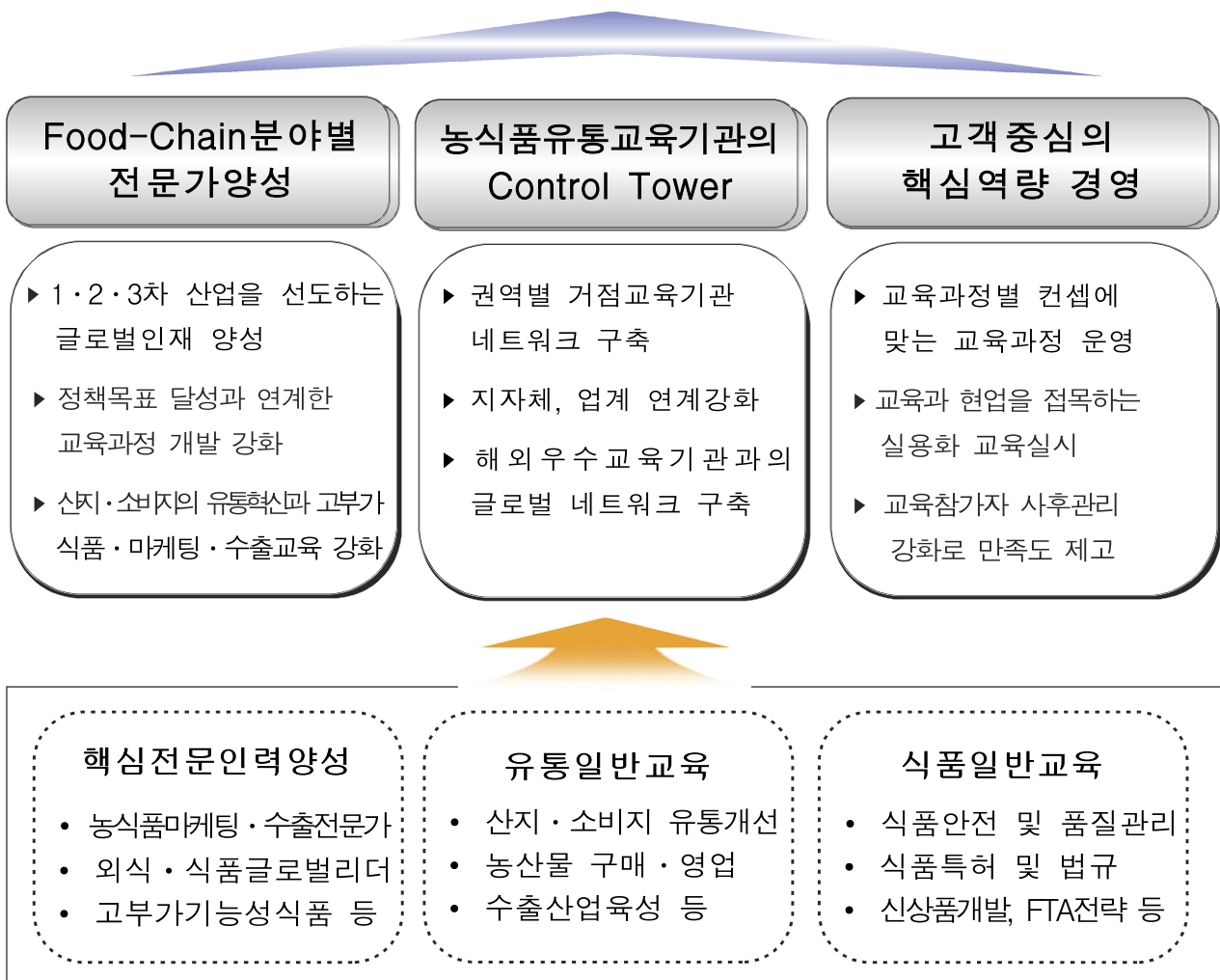
농식품유통교육원 비전

비 전

글로벌 유통을 선도하는 농식품 전문교육기관

목 표

세계 일류의 농식품 전문인력 양성



고객을 사랑하는 aT 농식품유통교육원

농식품유통교육원 현황

1985년에 개원한 유통 및 식품산업 전문인력 양성 기관입니다.
개원 이래 2011년까지 104,676 명의 교육생을 배출하였습니다.

설립목적

- 농수산물 유통 및 수출종사자에 대한 전문지식 교육과 올바른 가치관 확립으로 유통개혁을 촉진하고 한국농업의 경쟁력을 제고

법적근거

- 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률 제 75조(교육훈련 등)
- 식품산업진흥법 제 7조(식품산업 전문인력 양성)

교육목표

- 안전한 고품질 농산물 유통을 촉진하는 전문유통인 육성
- 산지와 소비지 유통조직을 선도하는 마케팅 전문가 양성
- 농산물 소비촉진 및 식품산업 육성을 위한 전문인력 양성

주요연혁

- '85. 8. 국내 최초의 농수산물 유통교육 전문기관으로 개원
- '86. 12. 농수산물 유통종사자 교육훈련 법제화(농안법에 명시)
- '96. 5. 행자부 및 교육부의 공무원 직무 연수기관으로 지정
- '04. 3. 농식품마케팅대학 개설
- '05. 11. 유통교육분야 'ISO 9001' 인증 획득
- '09. 1. 식품산업전문인력 양성 교육과정 개설

조직 및 시설

- 조직 : 원장 이하 3개팀(교육기획, 유통교육, 식품교육)으로 운영
- 시설 : 부지 17,159㎡(5,191평), 건물 7,342㎡(2,221평)
 - 강의실 : 1개의 대강당(360명 수용), 5개 강의실(240명 수용)
 - 생활관 : 21개실 70명 수용
 - 기 타 : 세미나실, 체력단련장, 테니스장, 휴게실, 식당 등



2 2012년도 식품산업 전문인력양성 교육의 목표와 전략

목 표

식품·외식산업 종사자 기본역량 강화로 산업 경쟁력 제고

전 략

농어업과 식품산업의 동반성장 전문가 양성

식품산업분야별 전문가양성

- ▶ 식품 마케팅
- ▶ 농식품 수출진흥
- ▶ 전통식품 육성
- ▶ 고부가식품 육성

식품교육기관의 Control Tower 구축

- ▶ 농식품 전문교육기관과의 네트워크 구축
- ▶ 식품산업 전문인력양성과정 표준모델 제시

고객중심의 고품질 교육

- ▶ 참여·토의·현장중심교육을 통해 고객 만족도 제고
- ▶ 산업현장에서 적용할 수 있는 실용화교육 실시

aT 농식품유통교육원

- ▶ 장기과정(4개 과정)
 - 유지발전 : 식품산업리더, 농식품 수출리더, 고부가식품 전문가(3)
 - 인 수 : 외식산업글로벌리더 (*'11년까지 농안사업으로 수행)
- ▶ 단기과정(22개 과정)
 - 유지발전 : 식품품질관리, 식품신상품개발 과정 등 (10)
 - 신규개설 : 12개과정
 - 정규 : SNS활용 농식품마케팅전략, 식품포장 기술·디자인개발, 식품명인 사업 활성화 (6)
 - aT센터 야간과정 : 수출성공사례, FTA 대응 방안 등 (5)
 - 고객주문 특화과정

+

위탁교육기관

- ▶ 장기과정(14과정으로 확대)
 - 전통·발효식품 산업화(3개 과정)
 - 한식·외식산업화(3개 과정)
 - 기능성식품 산업화(3개 과정)
 - 식품제조기술(4개 과정)
 - 식품기계산업 활성화(1개 과정)
- ▶ 단기 과정(5개 과정): 실습을 겸한 핵심과정
 - 소규모 HACCP
 - 소스제품 개발
 - 음료제품 개발
 - 신세대 선호제품 개발
 - 식품 일반미생물 검사

3 2012년도 식품산업 전문인력양성 교육개요

1 사업목적

- 식품제조·외식업체 대상으로 국가차원의 차별화된 교육 실시
 - 분야별·계층별 글로벌 전문인력양성을 통한 식품·외식산업 경쟁력 강화

2 교육운영개요

□ 교육방향

- 업무의 효율성 제고를 위해 식품분야 농안기금 재원 장기과정 인수
- 식품산업진흥기본계획에 따라 중추적인 총괄지원기능 수행
 - 현장형·지역형 전문인력 교육을 위한 전문교육기관 선정
 - 식품산업화 및 제조기술 향상을 선도할 전문인력 양성
 - 식품전문인력양성 강화를 위한 외부위탁교육 운영확대(5과정→14과정)
 - 집합교육과 사이버 교육을 병행한 Blended Learning 기법 도입

□ 교육과정

aT농식품유통교육원 : 26개 과정

- 식품분야 전문인력 양성을 위해 다양한 장단기 교육과정 운영
 - (장기) 식품산업리더, 농식품수출리더, 고부가식품전문가, 외식산업글로벌리더(4개 과정)
 - (단기) 식품클레임 대응기법, 식품기업 생산성 극대화 및 문제해결 실습, 식품기업 원가관리, 이물관리 실무자, 식품 품질관리, 식품 신상품 개발, 식품특허 및 상표실무, 농식품수출 실무, 식품관련법규 해설, HACCP 현장설계 및 위해요소관리, SNS활용 농식품마케팅 전략, 식품 포장기술·디자인개발, 식품 5S 및 세척·살균, 식품명인 사업 활성화, FTA활용 글로벌 대응전략, 농식품영업관리, 수출성공사례, 소셜미디어마케팅전략, FTA대응방안, 외식산업 성공전략, 식품인 특별교육, 고객주문특화과정(22개 과정)

위탁교육기관 : 19개 과정

- 식품산업진흥기본계획에 따라 전통·발효식품 활성화, 기능성식품 산업화 과정 등 확대 개설
 - (장기) 전통발효·식품산업화(3), 한식·외식산업화(3), 기능성식품 활성화(3), 식품제조기술(4), 식품기계산업 활성화(1)
 - (단기) 소스제품개발(6), 음료제품개발(4), 신세대선풍제품개발(2), 식품일반 미생물검사(6), 소규모 HACCP(2)

□ 교육대상(농식품유통교육원 자체 교육)

- 식품산업리더과정 : 식품제조·가공업, 외식업, 유통업, 식자재유통업체 임직원, 농어업인 등
- 농식품수출리더과정 : 농식품수출·제조·가공·외식업체 임직원, 농어업인 등
- 고부가식품전문가과정 : 식품제조·가공업, 외식업, 유통업, 식자재유통업체 임직원, 농어업인 등
- 외식산업글로벌리더과정 : 외식·급식·식자재업체 임직원, 관련 공직자 등
- 식품클레임대응기법과정 등 : 식품제조·가공업, 외식업, 유통업, 식자재 유통업체 임직원, 농어업인 등

□ 교육인원 : 3,180명

- 농식품유통교육원 자체 교육 : 2,280명[장기교육 : 210명, 단기교육 : 1,770명, 사이버교육 : 300명]
- 위탁교육기관 교육 : 900명[장기교육 490명, 단기교육 : 410명]

□ 교육비용(농식품유통교육원 자체 교육)

- 장기교육 : 1인당 380만원(국고지원 210만원, 자부담 170만원)
- 단기교육 : 1인당 10~30만원(국고지원 70%)
 - 이물관리실무자과정 등 1일 과정 : 1인당 10만원(자부담 3만원)
 - 식품기업원가관리과정 등 2일 과정 : 1인당 20만원(자부담 6만원)
 - 식품기업신상품개발 등 3일 과정 : 1인당 30만원(자부담 9만원)

4 2012년도 장단기식품산업 전문인력양성 교육일정

구분	과정명	실시 횟수	기당 인원	교육 인원	교육 시간	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
장기 과정	식품산업글로벌 리더과정	2	35	70	150H/ 15주			2월말~6월말					7월말~11월말				
	농식품수출리더 과정	1	35	35	150H/ 15주			2월말~6월말					7월말~11월말				
	고부가식품전문가 과정	1	35	35	150H/ 15주			2월말~6월말					7월말~11월말				
	외식산업글로벌 리더과정	2	35	70	150H/ 15주			2월말~6월말					7월말~11월말				
소계		6	-	210													
단기 과정	식품클레임 대응기법	4	30	120	6H/ 1일		28		26		21			11			
	식품기업 생산성 극대화 및 문제해결	2	20	40	13H/ 2일							4-5				15-16	
	식품기업 원가관리	2	30	60	12H/ 2일			7-8				18-19					
	이물관리 실무자	5	30	150	7H/ 1일		22		25		14		21			6	
	식품품질관리	2	20	40	19H/ 3일					23-25					10-12		
	식품신상품개발	2	20	40	18H/ 3일					15-17				4-6			
	식품특허 및 상표실무	2	20	40	6H/ 1일			15							23		
	식품관련법규해설	2	30	60	7H/ 1일			27					9				
	HACCP현장설계 및 위해요소관리	2	20	40	14H/ 2일			20-21					23-24				
	SNS활용 농식품 마케팅 전략	2	30	60	16H/ 2일				17-18					13-14			
	농식품 포장기술 ·디자인 개발	2	20	40	15H/ 2일				5-6			25-26					
	식품 5S 및 세척·살균	2	20	40	7H/ 1일					3					25		
	식품명인 사업활성화	1	20	20	8H/ 1일						28						
	FTA활용 글로벌 대응전략	2	30	60	13H/ 2일					10-11					18-19		
	농식품영업관리	2	30	60	12H/ 2일							11-12				8-9	
	농식품 수출실무	4	30	120	6H (3H×2)				17-18	22-23		10-11				6-7	
	수출성공사례	4	30	120	2H							3~11월중					
	소셜미디어 마케팅전략	2	30	60	2H							3~11월중					
	FTA대응방안	4	30	120	2H							3~11월중					
	외식산업 성공전략	2	30	60	2H							3~11월중					
	식품인 특별교양	4	30	120	2H							3~11월중					
소계		54	-	1,470													
총계		60	-	1,680													

※ 1) 2일이상 과정은 합숙

2) 상기내용은 정부방침 및 교육운영 상황에 따라 변경될 수 있음

5 2012년도 장기교육과정

식품산업 글로벌 리더과정

- 교육목적 : 식품기업 혁신전략에서부터 구매, 생산, 마케팅까지 체계적인 교육을 통해 식품전문가 양성
- 교육기간 : 15주(주1회, 수요일)
- 교육시간 : 150시간(13:00~19:00)
- 교육인원 : 35명
- 교육방법 : 이론+실습+워크숍+현장학습+해외연수
- 교육장소 : aT농식품유통교육원
- 교육대상 : 식품 제조·가공·유통·식자재업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육비 : 총액(1인당) 380만원
 - 국고지원금 55%(210만원), 자부담금 45%(170만원)
- 교육내용 구성

이론+사례연구+ 워크숍·토론

<i>module I</i>	기업혁신전략	<i>module II</i>	내부역량강화
▶ 경쟁우위 전략 및 전술 ▶ 식품산업정책 ▶ 마케팅과 고객감동		▶ 품질경영 ▶ 식품생산관리 (생산성 향상, 품질경영) ▶ 지적재산권관리 ▶ 식품소비자행동 ▶ 수출전략(FTA 대응, 할랄식품 시장개척 등) ▶ 현업과제수행 ▶ 현장혁신활동 ▶ 판촉전략 ▶ 구매관리 ▶ E-Biz, 홈쇼핑 등	
<i>module III</i>	식품위생 및 안전관리	<i>module IV</i>	마케팅 전략
▶ 식품클레임대응 ▶ 이물질관리 ▶ 식품안전 및 품질관리 (HACCP, 물류·생산 품질관리)		■ 신상품개발 프로젝트(이론 + 사례연구) ▶ Gate I : 식품마케팅의 Biz Model 수립 ▶ Gate II : 차별아이디어 도출 및 컨셉 디자인 ▶ Gate III : 식품 마케팅의 STP 전략 ▶ Gate IV : 신상품 개발, 유통전략, Promotion전략 ▶ Gate V : 신제품 런칭전략 및 출시 후 관리전략	

선진업체 현장학습

선진사례 해외연수

농식품수출 리더과정

- 교육목적 : 수출실무, 주요국 수출여건, 수출상품화, 해외마케팅 및
시장개척전략 지도 등 전문지식 배양을 통한 자사의 수출확대전략
수립 지원
- 교육기간 : 15주(주1회, 목요일)
- 교육시간 : 150시간(13:00~19:00)
- 교육인원 : 35명
- 교육방법 : 이론+현장학습 및 워크숍+해외연수+자사의 수출전략 수립
- 교육장소 : aT농식품유통교육원
- 교육대상 : 식품수출·제조·가공·유통업체 임직원, 농어민(단체) 등
- 교 육 비 : 총액(1인당) 380만원
- 국고지원금 55%(210만원), 자부담금 45%(170만원)
- 교육내용 구성

이론 + 워크숍 및 토론회 + 자사의 수출전략수립

Module I	경영혁신전략	Module II	무역실무	Module III	마 케 팅
▶ 자사의 경영혁신방안 ▶ 수출지원 정책과 방향 ▶ 100억불 수출달성전략 ▶ 국가별 수출확대 방안 ▶ 창조경영과 글로벌 리더십		▶ 수출절차 및 관련법규 ▶ 결제조건, 네고, 클레임 등 ▶ 식물검역 및 식품검사 ▶ 수출보험, 신용보증 활용 ▶ 환리스크 관리전략		▶ 수출마케팅 협상전략 ▶ 마케팅믹스전략 ▶ 자사 수출상품 차별화전략 ▶ 포장디자인, 브랜드마케팅 ▶ 주요 국가별 마케팅전략	
Module IV	경 영 관 리	Module V	자사의 글로벌 수출확대전략		
▶ 고객만족 경영 ▶ 수출농업육성과 경영관리 ▶ 수출기업 세무관리 등 ▶ 식품제조특허 및 상표권 등		▶ 수출식품 안전성확보 ▶ 신규수출시장개척 전략(FTA 대응, 할랄식품 시장개척 등) ▶ 자사의 수출성공사례 등 ▶ FTA 활용 수출확대방안 ▶ aT 수출사업과 연계방안 모색 등			

국내 우수업체 현장학습

선진사례 해외연수(자사상품전시 및 수출상담회)

고부가식품 전문가과정

- 교육목적 : 미래 신성장동력 과제(17)중의 하나인 고부가식품산업 육성을 이끌 정예인력 양성
- 교육기간 : 15주(주1회, 목요일)
- 교육시간 : 150시간(13:00~19:00)
- 교육인원 : 35명
- 교육방법 : 이론+실습+워크숍+현장학습+해외연수
- 교육장소 : aT농식품유통교육원
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통·수출업체 임직원, 농어민(단체) 등
- 교육비 : 총액(1인당) 380만원
- 국고지원금 55%(210만원), 자부담금 45%(170만원)
- 교육내용 구성

이론 + 워크숍·토론 + 자사의 수출전략수립

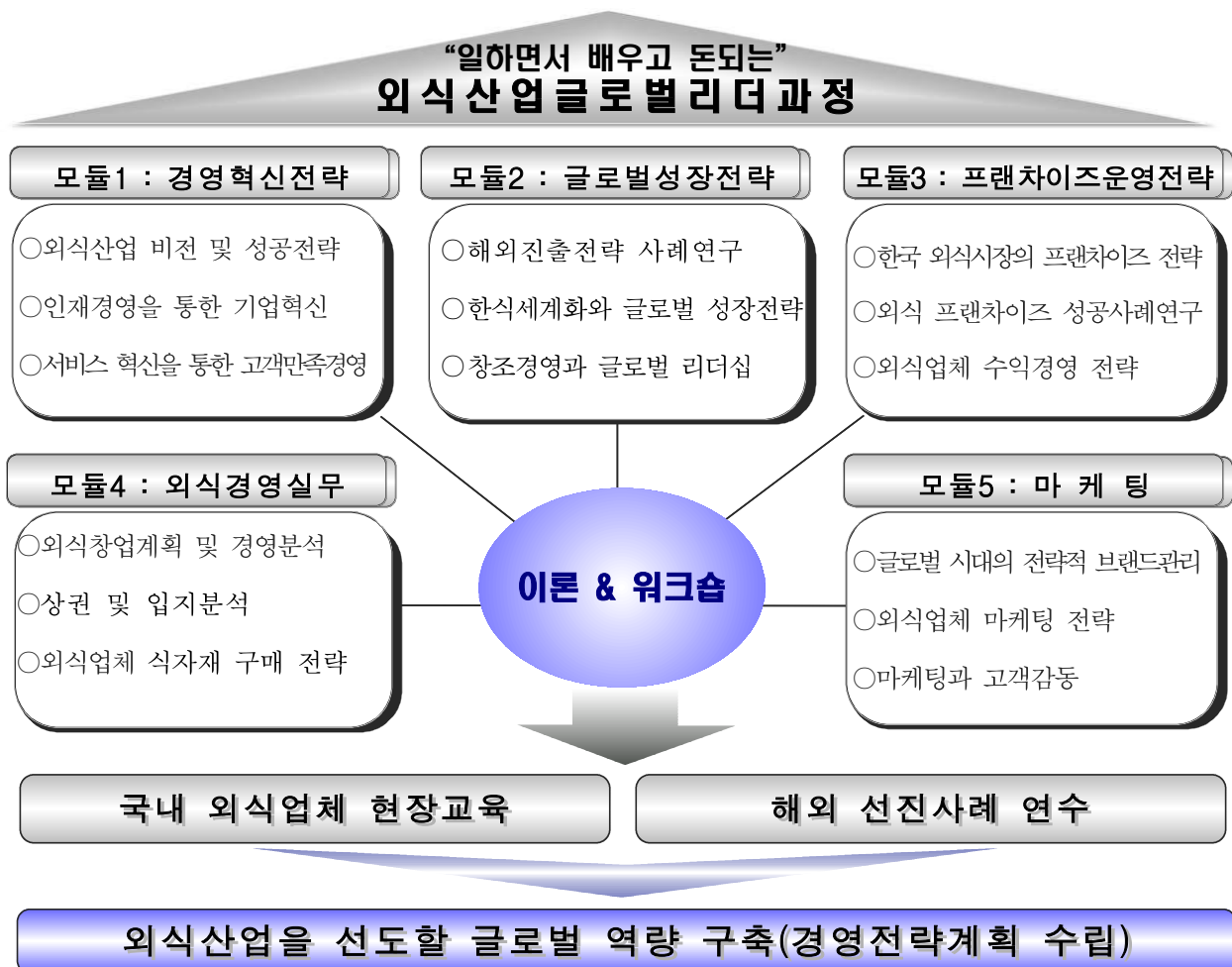
Module I	식품기업의 변화경영	Module II	한국식품의 현안해소	Module III	고부가식품 제조기술
▶ 고부가 식품산업 육성정책 ▶ 고부가 식품기업으로 혁신 ▶ 녹색식생활 실천과 식문화 ▶ 안전성 확보를 위한 위생관리 ▶ HACCP과 GMP 체계적 운용		▶ 전통발효식품과 기능성 ▶ 쌀 이용 고부가 제품화 ▶ 보리·버섯 이용 고부가 제품화 ▶ 약용작물을 이용한 식품개발 ▶ 전통주의 고부가가치 제품화 ▶ 해조류를 이용한 신제품 개발		▶ 생균제 활용 기능성 식품개발 ▶ 기능성음료 및 소스 개발실습 ▶ 신선식품 품질변화 억제기술 ▶ 고부가 신제품개발 관능검사 ▶ 비 가열전처리 및 가공기술	
Module IV	한식과 우리 고부가식품의 세계화 추진				
▶ 고부가 식품개발 방법론(신제품 개발방법) ▶ 한식류의 퓨전화 소스 개발 ▶ 천일염 고부가가치화 및 세계화 ▶ 전통장류를 이용한 신상품 개발 ▶ 식품 및 천연첨가물의 세계화 ▶ 친환경 기능성 포장소재 및 포장재 개발 활용기술 ▶ 한방식품의 세계화 ▶ 글로벌시대의 전략적 브랜드 관리 ▶ 김치세계화를 위한 저염기능성 김치 ▶ 고부가식품의 국제특허 출원관리					

국내 우수업체 현장학습

선진사례 해외연수(자사상품전시 및 수출상담회)

외식산업 글로벌리더과정

- 교육목적 : 선진 경영기법 교육을 통한 외식업체의 역량과 글로벌 경쟁력 강화
및 외식산업과 농림수산업의 연계를 통한 고부가가치 창출
- 교육기간 : 15주(주1회, 화요일)
- 교육시간 : 150시간(13:00~19:00)
- 교육인원 : 35명
- 교육방법 : 이론+워크숍+현장학습+해외연수
- 교육장소 : aT농식품유통교육원
- 교육대상 : 외식업체 · 급식업체 · 식자재업체 임직원 등
- 교육비 : 총액(1인당) 380만원
- 국고지원금 55%(210만원), 자부담금 45%(170만원)
- 교육내용 구성



6 2012년도 단기교육과정

식품클레임 대응기법과정

(6시간/1일)

- 교육목적 : 식품관련 소비자 클레임 유형을 파악하고 보다 효율적으로 처리할 수 있는 클레임 대응기법 습득
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 고객상담업무 담당자, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 120명(30명 × 4기)
- 교육일정 : 2월 28일/4월 26일/6월 21일/9월 11일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교 육 비 : 10만원(국고지원 70%, 자부담 3만원)
- 교육내용

주요내용	시간 (6H)	세 부 내 용	비고
고객 클레임의 대응기법	3.0	- 불만고객의 이해 - 고객불만 공식/불만고객의 중요성 - 불만고객 응대력 향상 - 불만고객의 효율적 처리방법 - 유형별 불만고객 응대방법 - 불만을 넘어 평생고객 만들기 기술	
클레임 처리방안	3.0	- 클레임 접수, 현장조사, 역할분담, 판매루트 확인 방법 - 분쟁해결 및 소송대응 - 클레임 고객 바로알기 - 문제접근의 시간차 - 상담 Process - 상황의 확산사례 - 3S를 통한 고객응대 선진화	

식품기업 생산성 극대화 및 문제해결실습 과정 (13시간/2일)

- 교육목적 : QC 7기법을 통해 생산현장의 문제점 파악 및 개선방법을 이해하여 작업시스템의 개선 및 표준화를 통해 제조 효율의 극대화
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 40명(20명 × 2기)
- 교육기간 : 2일(13시간)
- 교육일정 : 7월 4~5일 / 11월 15~16일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

구분	주요 내용	시간 (13H)	세부 내용	비고
1일차 (QC7기법)	개선활동 사상 이해	1.0	개선활동의 절차 및 원칙 - 개선활동의 원칙 및 문제해결 절차 - 소집단활동 요령 및 개선 리더쉽	이론강의 Case Study + 실습 및 토의
	층별/체크시트/파레토도	1.0	CHECK SHEET 작성 목적 및 활용방법 파레토도 작성 목적 및 활용 방법 사례 : 빵류 문제점 현상파악 사례	
	그래프/특성요인도	1.0	그래프 유형별 특성 및 활용 방법 특성요인도 작성 목적 및 활용 방법	
	히스토그램/산점도	1.0	히스토그램의 작성 및 활용 방법 산점도 작성 및 활용 기법 사례 : Sealing 온도와 접착력 비교 사례	
	관리도	2.0	관리도 작성 방법 관리도 활용 방법 사례 : 액체 식품 충전 중량 개선 사례	
	QC 7도구 실습	1.0	QC 7가지 도구를 활용한 과제 해결 실습 사례: 제조 현장 문제점 발굴 및 개선 사례	
2일차 (문제해결 기법)	문제 해결 기법 강의 및 실습	0.5	개선 테마 선정	이론강의 + 실습
		1.0	현상 파악 및 목표 설정	
		1.0	개선 대책 수립 및 개선안 선정	
		1.0	대책 실시 : 가 개선 및 본 개선	
		1.0	효과 파악	
		1.0	표준화 및 사후 관리	
		0.5	문제 해결 기법 우수 사례 1.액체 식품류 개선 사례 2.고체 및 분말 식품류 개선 사례	

식품기업 원가관리 과정

(12시간/2일)

- 교육목적 : 식품기업 경영환경 변화에 따른 원가관리기법 학습을 통해 경영 관리 능력을 향상하고 기업의 안정적 성장 도모
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 60명(30명 × 2기)
- 교육일정 : 3월 7~8일 / 7월 18~19일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교 육 비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

일차	주요내용	시간 (12H)	세부내용	비고
1일차	기업의 경영활동	1.0	- 기업경영의 목적 - 한국 식품기업의 경영	강의 동영상
	기업경영과 재무정보	2.0	- 경영 활동과 자금의 흐름 - 재무제표란? - 재무제표 분석	강의
	낭비제거로 원가절감	3.0	낭비 분석을 통한 원가 절감 - 일과 낭비에 대한 이해 - 제조현장의 7대 낭비 분석 - 낭비 분석 및 개선 실습	강의 실습
2일차	원가관리	2.0	- 원가의 정의 - 원가관리의 중요성 - 원가 계산 절차	강의 동영상
	원가절감의 방법	2.0	- 원가절감 실천 방법 - 원가절감 실행의 관리	강의 동영상
	원가절감 사례	2.0	- 원가절감 우수사례	강의

이물관리 실무자과정

(7시간/1일)

- 교육목적 : 이물 클레임 예방활동과 이물관리계획 및 수립방법을 익혀 현장에서 효율적으로 운영할 수 있는 관련지식과 정보를 전달
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 150명(30명 × 5기)
- 교육일정 : 2월 22일/4월 25일/6월 14일/8월 21일/11월 6일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 10만원(국고지원 70%, 자부담 3만원)
- 교육내용

주요내용	시간(7H)	세 부 내 용	비고
이물관리 정부 정책방향	1.0	- 식품위생법 중 고시, 이물지침, 회수지침, 행정처분, 이물의 정의	
최신 이물사고 발생 사례	1.0	- 사회적으로 이슈가 되었던 이물발생사례	
이물 유형별 혼입 경로	1.0	- 원부재료, 설비, 사람, 방법 등에 따른 이물 발생유형, 발생요인, 관리방법	
이물클레임 예방 활동 및 조직의 운영	1.0	- 이물 클레임을 지속적으로 관리하여 예방하기 위한 조직체의 구성 및 활동 방법을 소개	
이물관리계획의 수립 및 활용	2.0	- 식품유형별 이물관리 사례를 공정단계에 따라 제어방법 소개	
이물혼입 예방을 위한 현장관리	1.0	- 현장에서 이물혼입이 발생하는 이유와 관리자 및 종업원의 관리방법 수립	

식품품질관리과정

(19시간β일)

- 교육목적 : 품질관리 기법에 대한 이해를 통해 중소기업체의 품질관리 능력향상
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 40명(20명×2기)
- 교육일정 : 5월 23~25일 / 10월 10~12일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교 육 비 : 30만원(국고지원 70%, 자부담 9만원)
- 교육내용

일자	주요 내용	시간 (19H)	세부 내용	비고
1일차	품질관리 개요	2	품질의 개념과 고객의 정의 고객 요구조건의 해석 현장 품질관리 기본 요건	
	품질관리 실무 I	2	위생관리 - 종업원, 작업장, 시설설비(세척,소독) 관리	
		2	검사 관리 - 입고검사, 공정검사, 제품검사, 출하검사, 관능검사 - 규격서 및 표준서 작성법 및 실례	
2일차	벤치마킹 사전 교육	2	전일 과정 정리 및 벤치마킹 관련사항 교육	
	식품업체 현장 견학 및 실습	4	식품 제조 현장 벤치마킹 - 제조 현장 견학 - 품질 관리 과정 관련 사항 현장실습	
	벤치마킹 사후 교육	1	벤치마킹 실습 내용 토의	
3일차	품질관리 실무 II	1	클레임 관리 - 접수, 집계, 관리, 시정조치, 예방조치	
		1.5	협력업체 점검, 평가기준 수립 및 운영 - 평가 체크리스트 작성 및 실례	
	품질관리 실무III	1.5	품질개선을 위한 분임조 활동 제안제도의 구축과 활용	
		1	품질관리를 위한 교육체계 수립	
		1	식품기업 품질관리 우수사례 연구	

식품 신상품개발 과정

(18시간β일)

○ 교육목적 :

- 신제품 개발 프로세스에 대해 이해하고 중소기업이 실제 신제품 개발에 적용
- 개발된 신제품의 시장 포지셔닝, 관련된 마케팅 환경과 적응방법 전수

○ 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등

○ 교육인원 : 40명(20명×2기)

○ 교육일정 : 5월 15~17일 / 9월 4~6일

○ 교육기관 : aT농식품유통교육원

○ 교 육 비 : 30만원(국고지원 70%, 자부담 9만원)

○ 교육내용

일차	주요내용	시간 (18H)	세부내용	비고
1일차	신제품 개발의 패러다임 쉬프트	2.0	- 신제품의 성공 실패요인 - 한국기업의 신제품성공의 영향요인 - 현업적용사례 발표	
	신제품시장의 프로파일분석&도출	3.0	- 시장프로파일 7요인분석 : 시장의 정의 - H사 신제품시장도출 사례발표 - 조별 과제 선정	
2일차	신제품의 Idea도출& Concept선정	2.5	- 신제품 Idea도출과정 및 기법 - 신제품 컨셉의 설계 - 신제품 컨셉의 평가 및 선정	
	STP전략 및 신제품화 전략수립	2.5	- 고객, 기업관점의 세분화전략 - 3C분석, 표적/Positioning전략 - 제품, 가격, Promotion, 유통전략과정	
	신제품 출시 및 출시 후 관리전략	2.0	- 신제품 출시전략 - 출시단계별 Process 정립 - 출시 후 마케팅 평가 및 통제계획	
3일차	I. 현업적용성 Case-Study : 차별Concept도출	3.0	- Key-Needs법의 Concept도출사례 - D사 신선식품, C사 수산가공식품 - STP전략 및 Test Marketing의 실패 및 성공요인 도출 및 토의	
	II. 현업적용성 Case-Study : 차별Concept도출	3.0	- 조별 실습 및 발표	

식품특허 및 상표실무 과정

(6시간/1일)

- 교육목적 : 식품기업들이 특허를 효율적으로 확보하여 행사토록 하고, 식품분야
신기술 및 지적재산권을 효율적으로 활용, 보호할 전문지식 전수
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 40명(20명 × 2기)
- 교육일정 : 3월 15일 / 10월 23일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 10만원(국고지원 70%, 자부담 3만원)
- 교육내용

주요내용	시간 (6H)	세부내용	비고
식품사업 활성화를 위한 효과적 브랜드(상표) 관리 전략	2.0	- 특허피물의 동향 및 대응방안 - 식품사업과 상표의 역할 - 효과적인 식품분야 브랜드 전략 - 상표권 침해분쟁 사례와 대응전략	
식품특허 획득과 사업활성화 전략	4.0	- 최근 식품분야 특허출원 동향 분석 - 식품발명의 명세서 작성요령 - 식품발명의 주요 분쟁사례 연구 - 특허전쟁시대의 식품특허전략 - 식품특허를 활용한 고부가사업화 전략	

식품관련법규 해설과정

(7시간/1일)

- 교육목적 : 식품제조·가공·유통업체에서 반드시 관리되어야 하는 식품 관련 법규에 대한 이해와 관련 내용을 숙지함으로써 체계적인 관리가 가능토록 함
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 60명(30명 × 2기)
- 교육일정 : 3월 27일 / 8월 9일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교 육 비 : 10만원(국고지원 70%, 자부담 3만원)
- 교육내용

주요내용	시간 (7H)	세 부 내 용	비고
식품관련법규 소개	1.0	- 식품위생법, 건강기능성식품에 관한 법률, 농산물품질관리법, 축산물가공처리법, 수산물품질관리법 등	
식품위생법 해설	2.0	- 위생법의 체계 및 주요관리점 해설	
식품공전 해설	2.0	- 식품공전의 체계 및 주요관리점 해설	
식품등의 표시기준	2.0	- 세부표시기준 소개(식품 및 식품첨가물 등) - 표시기준 관리 체크리스트 작성 및 실례	

HACCP 현장설계 및 위해요소관리 과정

(14시간/2일)

- 교육목적 : HACCP 적용을 위한 기본적인 위생시설설비 요건 및 효율적, 경제적 식품공장을 설계하기 위한 기본지식을 습득하고, 위해 분석 실무교육을 통해 HACCP 준비업체들이 자체적으로 위해 분석을 실시할 수 있는 기반마련
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 40명(20명 × 2기)
- 교육일정 : 3월 20~21일 / 8월 23~24일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

일차	주요 내용	시간 (14H)	세부 내용	비고
1일차	HACCP 개요	1.5	- HACCP제도 및 지정 절차	
	위해요소 분석	1.0	- 위해요소 정의 및 종류 - 위해요소의 특성 - 위해요소 목록화	
		1.5	- 원부재료별 위해요소 및 발생요인 - 공정별 위해요소 및 발생요인	강의 및 실습
		1.0	- 위해도 평가 - 위해요소별 심각성 및 발생가능성 평가	강의 및 실습
	위해요소의 관리	2.0	- 위해요소별 예방조치 및 관리방법 - 중요관리점(CCP)의 결정	강의 및 실습
2일차	작업장 위생관리	2.0	- 작업장 내·외부 관리 - 구역 관리(청결, 준청결, 일반구역)	강의 및 사례
	개인 위생관리	1.5	- 복장 관리 : 위생복, 위생화 - 개인위생을 위한 세척, 소독 설비 관리 - 개인위생 관리 기준	강의 및 사례
	제조설비 위생관리	1.5	- 미생물의 특징 및 발육 - 제조 설비의 세척, 소독, 살균 : CIP/COP - 사용 도구의 세척, 소독, 살균	강의 및 사례
	제품 및 자재 위생관리	1.0	- 자재 및 제품의 이동 동선 관리 - 자재 및 제품 창고 관리 - 용수 관리/ 폐기물 관리 - 제품 회수 : Recall	강의 및 사례
	신 공장 설계	1.0	- 신 공장 설계시 유의 사항	

SNS활용 농식품마케팅전략 **신규**

(16시간/2일)

- 교육목적 : 중소농식품업체에 적합한 뉴미디어인 소셜네트워크서비스(SNS)와 소셜미디어를 통해 효율적인 제품홍보와 마케팅전략을 수립하고, 실행함으로써 최소비용으로 성과극대화를 위한 현업실무학습
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 60명(30명 × 2기)
- 교육일정 : 4월 17~18일 / 9월 13~14일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교 육 비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

일차	주요내용	시간 (16H)	세부내용	비고
1일차	뉴미디어 SNS의 농식품산업의 실무 적용전략	3.0	- SNS의 농식품 적용전략 - 소셜미디어의 농식품 환경분석 - SNS 농식품성공사례연구	
	소셜미디어의 실행전략	6.0 (야간 2시간)	- 블로그 실행 및 판매전략 - 트위터 운영 및 네트워크 확산전략 - 페이스북 농식품 광고운영전략 - 우리회사 '소셜미디어만들기'실습	
2일차	농식품의 SNS입소문(WOM) 전략	3.0	- 농식품의 SNS WOM 컨셉이해 - 차별적 SNS WOM 컨셉만들기 - 농식품 SNS WOM 컨셉런칭전략 - 농식품 SNS WOM case study	
	SNS를 통한 농식품의 판매극대화 전략	2.0	- 페이스북 페이지 광고.홍보판매 - 소셜커머스 판매극대화 전략 - QR코드 판매연계전략	
	SNS를 통한 농식품의 홍보·마케팅전략	2.0	- 페이스북 '좋아요' 고객마케팅 - 농식품의 유튜브마케팅전략 - 우리회사만의 차별SNS 마케팅	

농식품 포장기술·디자인 개발과정 **신규**

(15시간/2일)

- 교육목적 : 농식품 기업에서 기획중인 신상품에 대한 포장재를 개발하기 위하여 필요한 디자인, 표기사항, 포장재 제작을 위한 컨설팅 및 맞춤식 실습을 통하여 자사 상품에 적합한 포장·디자인 개발 지원
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 40명(20명 × 2기)
- 교육일정 : 4월 5~6일 / 7월 25~26일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

일차	주요내용	시간 (15H)	세부내용	비고
1일차 (2시간 야간)	농식품 포장마케팅	2.0	- 농식품 유통시장 현황 - 포장·디자인 차별화 방안 - 소포장을 통한 차별화	
	농식품 포장·디자인 개발기법	3.0	- 포장·디자인 개발 성공전략 - 품목별 포장·디자인 개발요령 - 포장재 구매요령	
	택배포장 개발기법	2.0	- 택배유통 특성 - 품목별 택배포장 개발 요령	
	표기사항 및 포장법규	2.0	- 포장재 표기사항 - 포장법규	
2일차	내 상품 포장개발 실습	3.0	- 경쟁상품의 포장방법 분석 - 포장개발 컨설팅	실습/ 컨설팅
	내 상품 디자인개발 실습	3.0	- 경쟁상품 디자인 분석 - 디자인개발 컨설팅	실습/ 컨설팅

식품 5S 및 세척·살균과정 **신규**

- 깨끗한 현장 만들기(7S = 5S+세척, 살균)

(7시간/1일)

- 교육목적 : 식품공장에서 가장 기본적인 5S활동(정리, 정돈, 청소, 청결, 습관화) 및 식품산업에서 필수적인 세척·살균을 포함한 7S 활동을 이해하여 깨끗한 식품공장 운영 지원
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 40명(20명 × 2기)
- 교육일정 : 5월 3일 / 10월 25일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 10만원(국고지원 70%, 자부담 3만원)
- 교육내용

주요 내용	시간 (7H)	세부 내용	비고
7S 개론	1.0	7S의 이해 - 기존 5S 활동과 7S 활동의 차이점 - 7S 활동의 필요성	이론강의 동영상 + 실습 및 토의
정리	1.0	정리 활동 추진 방법 - 정리의 정의 (버리는 기술) - 정리 활동 추진 핵심 Point	
정돈	1.0	정돈 활동 추진 방법 - 정돈의 정의 (놓는 기술) - 정돈 활동 추진 핵심 Point	
청소	1.0	청소 활동 추진 방법 - 청소의 정의 (깨끗한 현장) - 청소 활동 추진 핵심 Point	
청결	0.5	청결 활동 추진 방법 - 청결의 정의 (깨끗한 현장 유지 관리) - 유지관리 활동의 중요성 및 추진 요령	
습관화	0.5	습관화하려면? - 습관화 활동의 핵심 Point - 습관화를 위한 전제 조건	
세척	1.0	세척이란? - 세척의 중요성 (CIP,COP) - 세척 활동의 핵심 Point	
살균	1.0	식품 살균 - 살균 공정의 종류 - 살균 공정의 확인 방법	

식품명인 사업활성화 과정 **신규**

(8시간/1일)

- 교육목적 : 우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야를 정하여 식품명인으로 지정 육성하고 있으나 이들에게 부족한 체계적인 교육을 통해 사업활성화 지원
- 교육대상 : 식품명인 및 후계·전승자, 마케팅·영업·관리업무담당자
- 교육인원 : 20명(20명 × 1기)
- 교육일정 : 6월 28일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교 육 비 : 10만원(국고지원 70%, 자부담 3만원)
- 교육내용

주요내용	시간 (8H)	세부내용	비고
식품명인제도 활성화 방안	2.0	- 정부의 식품명인 지원정책 - 명인제도에 대한 홍보와 마케팅 전략	
글로벌 경쟁력 제고	2.0	- 식품명인 활성화 방안과 성공사례 - 선진국의 제조·가공·조리 분야 명인 육성제도 - 기능이력 및 전승계승 방안	
전통식품의 차별화 전략	2.0	- 제품차별화를 통한 고품격, 명품화 전략 - 포장 디자인 전략	
판매전략	2.0	- 제품 아이디어 전략 - 명인 생산품목의 홍보 및 유통 강화 방안 - 관광 상품화 추진 방안	

FTA활용 글로벌 대응전략 과정 **신규**

(13시간/2일)

- 교육목적 : 필연적 농식품산업의 글로벌개방에 대비한 각 분야별 경쟁전략 수립을 위해 FTA의 이해와 각 국가별, 품목별 실행전략을 분석하고 예방적 대응전략 수립, 농식품산업의 능동적 글로벌 경쟁력 강화
- 교육대상 : 수출농업인(단체), 농식품제조·가공·유통·수출업체 임직원 등
- 교육인원 : 60명(30명 × 2기)
- 교육일정 : 5월 10~11일 / 10월 18~19일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

일차	주요내용	시간 (13H)	세부내용	비고
1일차	농식품 FTA 지피지기 I	2.0	- 농식품 FTA개념과 용어의 이해 - 농식품 FTA의 순기능과 역기능 - 국가별 농식품 FTA전략대안	
	농식품 FTA 지피지기 II	4.0	- 농식품분야의 한·중 FTA 협상전략 - 주요 품목별 정부대응전략 - 정부의 FTA보완대책, 추진전략	
2일차	농식품 FTA대안적 발전모델	3.0	- 농식품의 근본경쟁력 강화모델 - 농산업의 활성화모델 - 한국형 개방 대안적 발전모델 - 주요품목별 R&D대응모델	
	농식품의 글로벌 경쟁전략	2.0	- 글로벌 경쟁우위 핵심영향요인 - 경쟁우위 5Forces모델 - 한국형 글로벌 경쟁전략 대안	
	농식품FTA 지피지기 III	2.0	- 농식품 FTA 성공사례 연구 - case 1 : 프)가공식품 - case 2 : 미)과채류, 곡류 - case 3 : 호)육류, 수산물	

농식품 영업관리 과정 **신규**

(12시간/2일)

- 교육목적 : 식품기업의 매출목표를 설정하고, 이의 달성을 위한 영업계획 수립, 합리적인 영업활동을 통해 수익증대 및 기업 성장발전에 기여
- 교육대상 : 식품 제조·가공·유통·식자재업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 60명(30명 × 2기)
- 교육일정 : 7월 11~12일 / 11월 8~9일
- 교육기관 : aT농식품유통교육원
- 교육비 : 20만원(국고지원 70%, 자부담 6만원)
- 교육내용

일차	주요내용	시간 (12H)	세부내용	비고
1일차	영업환경 분석을 통한 경쟁우위 도출	2.0	- 영업환경 및 경쟁자 분석 - 신시장 개척 및 대응방안 - 진단 및 기회발굴	
	영업목표 수립 및 목표달성 전략	4.0	- 목표달성 우선순위 - 목표달성 활동전략	
2일차	신규고객 발굴과 기존고객 관리 방법	2.0	- 신규고객 타케팅 - 개척영업 전개 및 원칙 - 기존고객 로열티 강화 및 충성도 제고 방안	
	세일즈 커뮤니 케이션 전략	2.0	- 감성 세일즈 전략 - 세일즈 역량 및 전략분석 - 고객유형에 따른 커뮤니케이션 전략	
	영업 현장문제 해결 및 갈등관리	2.0	- 세일즈 현장에서 발생하는 다양한 갈등, 문제해결 - 문제해결방안 Check-list 작성	

7 2012년도 aT 열린강좌

농식품수출실무과정(야간) (6시간 : 3시간×2회)

- 교육목적 : FTA협정 체결 등 농식품 수출환경 변화에 대처하기 위해 농식품 수출진흥정책과 수출현장 실무자를 위한 무역실무 교육을 통해 실질적인 농식품 수출 확대에 기여
- 교육대상 : 수출농업인(단체), 농식품제조·가공·유통·수출업체 임직원 등
- 교육인원 : 120명(30명×4기)
- 교육일정 : 4월 17~18일/5월 22~23일/7월 21~22일/11월 6~7일
- 교육장소 : aT센터(양재동)
- 교육비 : 12만원(국고지원 70%, 자부담 36,000원)
- 교육내용

회차	주요내용	시간(6H)	세부내용
1회차	무역실무 I	3H (19:00~22:00)	○ 농식품 수출상담 및 계약체결, 가격조건 등 ○ 수출농수산물 검역절차 및 국제검역 기준
2회차	무역실무 II	3H (19:00~22:00)	○ 선적서류, 수출대금회수, 클레임 등 ○ 농수산물식품 수출보험 및 수출신용보증 활용 등

aT 열린강좌

- 교육목적
 - 접근성이 용이한 aT센터 야간 유희시설을 활용하여 교육 활성화
 - 교육기회의 확대를 통한 공사의 대외 이미지 및 수요자 만족도 제고
- 교육인원 : 5개 과정 480명(30명×16기)
- 교육일정 : 연중
- 교육장소 : aT센터(양재동)
- 교육비 : 4만원(국고지원 70%, 자부담 12천원)

교육과정	과정별 교육개요	
수출성공사례	교육대상	○수출농업인(단체), 농식품제조·가공·유통·수출업체 임직원 등
	교육시간	○상반기(3~6월 중) : 2회/19:00~21:00 ○하반기(7~11월 중) : 2회/19:00~21:00
	교육내용	○농식품 수출업체의 우수성공사례
FTA대응방안	교육대상	○농식품 제조·가공·유통·수출업체 임직원 등
	교육시간	○상반기(3~6월 중) : 2회/19:00~21:00 ○하반기(7~11월 중) : 2회/19:00~21:00
	교육내용	○국가별 농식품 FTA전략대안 ○정부의 FTA보완대책, 추진전략
소셜미디어 마케팅 전략	교육대상	○농식품 제조·가공·유통·수출업체 임직원 등
	교육시간	○상반기(3~6월 중) : 1회/19:00~21:00 ○하반기(7~11월 중) : 1회/19:00~21:00
	교육내용	○SNS의 농식품 적용전략 ○SNS 농식품 성공사례연구 등
외식산업 성공전략	교육대상	○외식·급식·식자재업체 임직원, 창업예정자 등
	교육시간	○상반기(3~6월 중) : 1회/19:00~21:00 ○하반기(7~11월 중) : 1회/19:00~21:00
	교육내용	○국내외 외식산업 트렌드 및 전망 ○사업타당성분석 차별화 전략 ○매출증대 및 부진점포 활성화전략
식품인 특별교양	교육대상	○식품·외식업체 관계자, aT직원, 입주사, 지역주민 등
	교육시간	○월 1회/19:00~21:00
	교육내용	○식품과 건강, 녹색식생활, 다도, 환경 등 ○성공적인 재테크 전략 등

8 고객주문 특화과정

○ 교육목적

농식품유통교육원에서 운영하는 정규과정 이외에 교육수요자 요구와 특성에 맞게 차별화시킨 주문형 교육으로 교육참가자의 전문지식, 실무능력 향상

○ 교육대상

식품 제조·가공, 유통, 수출, 외식, 식자재업체 임직원, 식품산업 분야별 전문가, 농어업인(단체) 등

○ 교육일정

- 교육기간 : 교육과정에 따라 중·단기 교육운영(현지교육 위주 운영)
- 교육방법 : 이론+현장실습 및 견학을 병행하여 교육

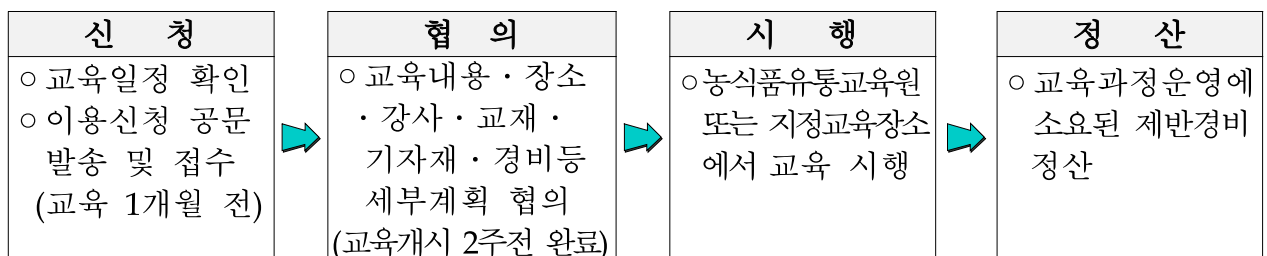
○ 교육분야

구 분	과 정	교육분야
식품마케팅 및 수출	식품신상품개발, 농식품 수출실무, 농식품 영업관리, SNS를 활용한 농식품 마케팅 전략, FTA활용 한국농식품 글로벌 대응전략	※ 교육신청업체의 요청에 따라 교육프로그램 내용의 수정보완 가능
식품안전 및 품질관리	식품클레임대응기법, 이물관리실무자, 식품 품질관리, HACCP 현장설계 및 위해요소 관리, 식품5S 및 세척, 살균	
식품특허, 관련법규, 포장 등	식품특허 및 상표실무, 식품관련법규해설, 농식품 포장/디자인 개발 등	
생산성 향상	식품기업 원가관리, 식품기업 생산성 극대화 및 문제해결 실습	

○ 추진방법

- 교육신청 : 교육희망일 1개월 전까지 주문교육 신청 접수
- 교육비 : 강사료, 교재대 등 교육 운영에 소요되는 실비수준 징구
※ 기관특성 및 여건에 따라 70% 까지 지원

○ 고객주문특화 교육이용 방법



9 2012년도 위탁교육과정

구분	공모과정	교육내용	교육대상	기당인원	총교육인원	교육시간
장기	전통·발효식품 산업화	○ 전통·발효식품(김치, 장류, 천일염, 전통주), 제조이론 및 실습 ○ 마케팅, 유통전략 등	전통식품 제조·가공업체, 임직원, 농어업인(단체) 등	35	105명 (3기×35)	15주 이상 (150시간 이상)
	한식·외식 산업화	○ 한식·외식산업 활성화 ○ 영업전략, 세계화 전략 등	한식·외식·식자재업체 임직원, 농어업인(단체) 등	35	105명 (3기×35)	15주 이상 (150시간 이상)
	기능성식품 산업화	○ 기능성 소재 (인삼·홍삼·효모·화분·효소·유산균·추출물·키토산 등)를 이용한 제품개발 (이론 및 실습) ○ 마케팅, 영업활성화 등	식품제조·가공업체 임직원, 농어업인(단체) 등	35	105명 (3기×35)	15주 이상 (150시간 이상)
	식품제조 기술	○ 식품(유가공, 수산가공, 곡물가공, 임산가공) 제조이론 및 실습 ○ 품질관리시스템 등	식품제조·가공업체 임직원, 식품안전 및 품질관리업무 종사자 등	35	140명 (4기×35)	15주 이상 (150시간 이상)
	식품기계 산업활성화	○ 생산·공정·설비·품질관리 ○ 기술혁신, 공장운영, 유지보수 ○ 식품 기계산업 경영 활성화 방안 등	식품기계 제작·설비·유지보수, 식품제조·가공업체 임직원 등	35	35명 (1기×35)	15주 이상 (150시간 이상)
단기	소스제품개발	○ 소스시장 현황 및 제품개발원리 ○ 소스의 물성시험 및 소스제조 실습 등	식품·제조·가공·유통업체 제품개발, 연구직, 식품품질담당, 농어업인(단체) 등	20	120명 (6기×20)	2일(16시간)
	음료제품개발	○ 음료개발입문 및 음료제품 Process 단계별 검토사항 ○ 과실음료개발 실습 등	식품·제조·가공·유통업체 제품개발, 연구직, 식품품질담당, 농어업인(단체) 등	20	80명 (4기×20)	2일(16시간)
	신세대 선호제품개발	○ 원료별 특성 및 역할 ○ 제품개발 배합표작성 ○ 개발제품 제조실습 등	식품·제조·가공·유통업체 제품개발, 연구직, 식품품질담당, 농어업인(단체) 등	20	40명 (2기×20)	2일(16시간)
	식품일반 미생물 검사	○ 일반 미생물 이론 및 실습 - 일반세균수, 대장균군 및 대장균 시험 등	식품·제조·가공·유통업체 미생물검사 담당자, 식품품질담당, 농어업인(단체) 등	20	120명 (6기×20)	3일(18시간)
	소규모 HACCP	○ 창업관련 제도의 이해 ○ Clean사업장 설계를 위한 소규모 HACCP ○ 관리기준서 작성실습 및 지정서류 준비 등	식품제조·가공업체 임직원, 식품안전 및 품질관리업무 종사자 등	25	50명 (2기×25)	6일(2일×3회) 총 29시간

※ 공모를 통해 대학, 협회, 단체, 재단, 연구원 등 최적교육기관에 위탁교육

10 사이버 교육과정

뉴미디어를 통한 농식품 온라인마케팅 과정 **신규**

- 교육목적 : 자사의 영업현황을 정확하게 파악하여 최적합 미디어를 선택하고, 뉴미디어의 이해와 적용성을 높여 현업 적용도 제고는 물론 실행 전략 수립 지원
- 교육대상 : 식품제조·가공·유통업체 임직원, 농어업인(단체) 등
- 교육인원 : 100명(5기×20명)
- 교육비 : 무료운영
- 교육일정 : 연중
- 교육내용

차시	주요내용
1	뉴미디어를 통한 농식품의 생존전략 이해
2	소셜네트워크 시대의 농식품의 온라인 판매전략 이해
3	트위터 - 상품알리기 실천전략
4	블로거 - 상품알리기 실천전략
5	페이스북 - 상품알리기 실천전략
6	우리회사 온라인 알리미 만들기
7	e-마케팅전략으로 수익성 높이기
8	농식품의 차별화된 e-STP전략 수립
9	실패하지 않는 e-마케팅믹스 전략 실행
10	성공사례를 통해서본 농식품 e-비즈니스전략
11	성공할 수 있는 농식품의 온라인 제품조사
12	최소비용, 최대효과의 농식품 e-SCM, e-CRM전략
13	농식품의 쇼핑몰의 성공전략
14	성공적인 농식품의 e-B to B전략
15	뉴미디어를 활용한 온라인 판매촉진, 프로모션전략

※ 이물관리 실무과정, 식품품질관리과정 하반기 추가개설 예정

11 교육신청 안내

□ 교육과정 문의 및 신청

○ 단기교육과정

- 과장 이경미 031-400-3537
- 담당 맹영민 031-400-3535

※ 단기교육신청

- 교육과정신청서를 작성하시어 E-mail로 보내주시기 바랍니다.
- 교육과정신청서 : 농식품유통교육원 홈페이지 <http://edu.at.or.kr>로
들어오시면 다운받으실 수 있습니다.
- 교육신청 E-mail : foodedu@at.or.kr 또는 홈페이지 접수
- 교육비 입금계좌

농협 301-0009-8819-01(예금주 : 유통교육원)

▶ 신청서를 보내시고 교육비를 입금하셔야 교육신청이 완료됩니다.

○ 장기교육과정

- 식품산업 글로벌리더과정 차장 조형호 031-400-3532
- 농식품수출리더과정 차장 김영일 031-400-3531
- 고부가식품전문가과정 차장 김영일 031-400-3531
- 외식산업글로벌리더과정 대리 박소연 031-400-3534

농식품유통교육원 오시는 길



자가용(서울지역)

과천, 의왕 봉담 고속화도로 이용하여 한양대, 안산 방향으로 진입 후 약 500m지점 당수동 입구로 진입, 굴다리에서 좌회전하여 150m 직진한 후 우측으로 진입

자가용(수원지역)

수인산업도로 이용 과천, 봉담고속도로(교차로)아래 통과후 약 500m지점 당수동 입구로 진입, 굴다리에서 좌회전하여 150m 직진한 후 우측으로 진입

버스

수원역앞 지하도 건너 반월, 안산행버스 승차,
대명고등학교앞 하차
 시내버스 : 11, 11-1번
 시외버스 : 707, 909, 110번

유통교육원 버스이용

청호APT(수원역 출구 좌측 안산방면 150m) 앞에서 승차

택시

수원역에서 유통교육원까지 7,000원 소요

마을버스

성대역에서 우측으로 50m지점 도로 건너편에서 25번 마을버스 승차(20분마다 운행)

edu.at.or.kr

경기도 수원시 권선구 당진로 43-33 우)441-480
TEL_(031)400-3531~8 FAX_(031)400-3539