

소규모 6차산업자가 꼭 알아야할

6차산업 이해과정 교육계획

- 제주 농가 맞춤형 6차산업화 확산으로 경쟁력 강화 및 소득증대
- 지역농산물과 농촌자원을 활용한 상품개발로 농업 부가가치 창출

□ 추진방향

- 소규모 6차산업장 역량강화를 위한 맞춤형 교육
- 우수 6차산업 제품 개발을 통한 농업의 새로운 블루오션 개척

□ 추진계획

- 운영기간: 2019. 6. 12. ~ 7. 10.(5회, 매주 수요일)
- 장 소: 제주농업기술센터내 교육관, 교육장, 6차산업 사업장
- 대상 및 인원: 6차산업사업자, 강소농, 예비 6차산업창업자 30명
- 주요내용
 - 가공식품 트렌드 및 농산물 가공사업 전략
 - 소규모 농가를 위한 식품가공 및 HACCP의 이해
 - 경쟁력 있는 제품개발 방안
 - 성공하는 6차산업장 육성을 위한 맞춤형 현장코칭

□ 추진일정

- 접수기간: 2019. 5. 27. ~ 모집인원 마감 시까지
- 접수방법: 전화 또는 방문접수
- 문의전화: 제주농업기술센터 농촌사회지도과 760-7722

□ 기대효과

- 농업·농촌이 보유하고 있는 인적·물적자원을 발굴하여 부가가치 창출
- 농업 이외의 경제활동을 통한 농가소득 증대 및 농촌사회 활력 부여

□ 세부 교육과정

일 자	시 간	장 소	주요내용	강 사
6. 12(수)	13:40 ~14:00	생활 과학관	<ul style="list-style-type: none"> • 개강식 (소장인사, 교육 안내) 	농촌지원담당
	14:00 ~17:00		<ul style="list-style-type: none"> • 가공식품 트렌드 및 농산물 가공사업 전략 <ul style="list-style-type: none"> - 소규모 농가 식품가공방안 - 식품 가공시 주의점 - 가공식품 수출방안 - 가공식품 국내동향 	이호석 (세종식품연구소 식품가공 책임연구원)
6. 19(수)	14:00 ~17:00	생활 과학관	<ul style="list-style-type: none"> • 소규모 농가를 위한 식품가공 및 HACCP의 이해 <ul style="list-style-type: none"> - 6차산업 가공상품 상품화 전략 - 소규모 농가의 가공종류 및 방안 - 가공설비 및 HACCP시스템의 이해 	조태옥 (세종식품연구소 연구소장)
6. 26(수)	14:00 ~17:00	생활 과학관	<ul style="list-style-type: none"> • 경쟁력 있는 제품개발 방안 <ul style="list-style-type: none"> - 6차산업 컨셉도출 상품화 방안 - 가공식품 인허가 방안 (품목제조보고 등) - 브랜드 전략과 상품디자인 	전지영 (세종식품연구소 상품개발 책임연구원)
7. 3(수)	13:00 ~15:30	제주 샘주	<ul style="list-style-type: none"> • 성공하는 6차산업장 육성을 위한 맞춤형 현장코칭 <ul style="list-style-type: none"> - 6차산업장 현장 견학 및 체험 (제주샘주:순다리체험, 물뫼힐링팜:마을밭담길트래킹) - 그룹별 의견공유 및 컨설팅 전문가의 원포인트 레슨 	주강사 박성수 (한국6차산업 대표)
	15:30 ~18:00	물뫼 힐링팜		보조강사: 강경안
7. 10(수)	13:00 ~15:20	허니 스토리	<ul style="list-style-type: none"> • 성공하는 6차산업장 육성을 위한 맞춤형 현장코칭 <ul style="list-style-type: none"> - 6차산업장 현장 견학 및 체험 (허니스토리:꿀뜨기, 초록꿈:여름김치만들기) - 그룹별 의견공유 및 컨설팅 전문가의 원포인트 레슨 	박성수 (한국6차산업 대표)
	15:20 ~17:40	초록꿈		보조강사: 이현주
	17:40 ~18:00		<ul style="list-style-type: none"> • 교육 평가 및 설문 	농촌지도사 이현주

* 교육과정은 여건상 변경될 수 있습니다.

