Agro-Food Marketing Training Institute

우리나라 식품산업 발전을 선도할 전문인력 양성
농림수산식품부, 고용노동부와 aT농식품유통교육원이
앞장서고 있습니다.

2011년도 하반기
식품산업 전문인력 교육과정 안내

농림수산식품부 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

고용노동부 Ministry of Employment and Labor

농식품유통교육원

급변하는 식품시장 트렌드에
발 빠르게 대응하기를 원하십니까?
식품산업전문교육과정을 통해
전문가로 거듭나십시오!

Contents

aT농식품유통교육원 소개 02

aT농식품유통교육원 비전 및 목표 03

2011년도 식품산업 전문인력양성 교육개요 04

2011년도 장단기 식품산업 전문인력양성 교육일정 05

교육 수료생 특전 06

2011년도 장기교육과정(하반기) 07

- 식품산업글로벌리더과정
- 고부가식품전문가과정
- 외식산업글로벌리더과정

2011년도 단기교육과정(하반기) 14

교육신청 안내 16

01 aT농식품유통교육원 소개

농식품유통교육원 현황

1985년에 개원한 유통 및 식품산업 전문인력 양성 기관입니다.
개원 이래 2010년까지 97,827명의 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
>> 식품산업 및 수출확대를 위한 전문인력 양성

주요연혁

1980's >> 1990's >> 2000's >>

- 1985년 8월 국내 최초의 농수산물 유통교육 전문기관으로 개원
- 1986년 12월 농수산물 유통종사자 교육훈련 법제화(농안법에 명시)
- 1996년 5월 행자부 및 교육부의 공무원 직무 연수기관으로 지정
- 2004년 3월 농산물마케팅대학 개설
- 2009년 1월 식품산업전문인력 양성 교육과정 개설

주요실적

>> 마케팅 · 외식 · 수출 등 1 · 2 · 3차 산업 핵심전문가 양성
>> 농식품마케팅대학 장기과정을 통해 1,267명의 전문가 배출
>> 2009년 능률협회 주관 농식품 전문교육기관 최우수 과정 선정
>> 식품산업 전문인력 양성 교육과정 개설로 교육기능 확대

02 aT농식품유통교육원 비전 및 목표

비 전

글로벌 농식품 산업을 견인하는 농식품 전문 교육기관

목 표

세계 일류의 농식품 전문인력 양성
교육 참가자 만족도 최우수 교육기관

경영방향

더 빠르게	더 높게	더 크게
변화와 고객의 목소리에 반응하고	농식품 산업 발전의 꿈을 키우며	식품산업의 혁신을 구현

중점전략

Food-Chain 분야별 전문가 양성	▪ 1 · 2 · 3차 산업을 선도하는 글로벌 인재 양성 ▪ 산지 · 소비지의 유통혁신과 마케팅 강화
식품교육기관의 Control Tower 역할	▪ 농식품 교육기관의 네트워크 구축 ▪ 위탁교육기관 운영 시스템 구축
고객중심의 핵심역량 개발	▪ 업무프로세스 개선으로 고객만족도 제고 ▪ 고객수요에 부응한 실용화 교육 강화

고객을 사랑하는
aT 농식품유통교육원

03

2011년도 식품산업
전문인력양성 교육개요

사업목적

식품 · 외식업체 대상으로 국가차원의 차별화된 교육 실시

분야별 · 계층별 글로벌 전문인력 양성을 통한 식품 · 외식산업 경쟁력 강화

교육운영개요

교육방향

식품산업의 경쟁력 제고와 건전한 발전을 이끌어나갈 정예 전문식품인력 양성 및 현업 실용화 교육 중점 추진

교육과정 : 18개 과정 – 식품분야 전문인력 양성을 위해 다양한 장단기 교육과정 운영

장기 식품산업글로벌리더, 농식품수출리더, 고부가식품전문가, 외식산업글로벌리더(4개 과정)

단기 식품클레임 대응기법, 이물관리 실무자, 식품 위해분석, QC 7기법 및 문제해결 실습, 식품기업 원가관리, 식품 품질관리, 식품 신상품 개발, 식품특허 획득 및 브랜드 전략, 농식품 수출 실무, 식품관련법규 해설, HACCP 현장적용 및 신공장 설계, 새로운 패러다임의 식품 마케팅전략, 외식경영자, 유기가공식품 인증실무자 (14개 과정)

04

2011년도 장단기 식품산업
전문인력양성 교육일정

구분	과정명	실시 횟수	기당 인원	교육 인원	교육 시간	2011년도 교육일정											
						1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
장기 과정	식품산업 글로벌리더과정	2	35	70	150H / 15주		2.23	~			~ 6.22	7.27 ~				~ 11.30	
	농식품수출 리더과정	1	35	35	150H / 15주		2.23	~			~ 6.22						
	고부가식품 전문가과정	1	35	35	150H / 15주							7.27 ~				~ 11.30	
	외식산업 글로벌리더과정	2	35	70	150H / 15주		2.23	~			~ 6.22	7.27 ~				~ 11.30	
소계		6	140	210													
단기 과정	식품클레임 대응기법과정	4	30	120	6H / 1일		24			12		28			20		
	이물관리 실무자과정	5	30	150	6H / 1일		22		21		21		23			3	
	식품위해분석과정	2	30	60	6H / 1일			17				19					
	QC 7기법 및 문제해결 실습과정	2	30	60	13H / 2일			10 ~11							6 ~7		
	식품기업 원가관리과정	2	30	60	12H / 2일			24 ~25					11 ~12				
	식품품질 관리과정	2	30	60	19H / 3일				6~8							9 ~11	
	식품신상품 개발과정	2	30	60	18H / 3일						14 ~16				11 ~13		
	식품 특허획득 및 브랜드 전략	2	30	60	6H / 1일				28						25		
	농식품수출 실무과정	2	30	60	12H / 2일							7 ~8	30 ~31				
	식품관련 법규해설	2	30	60	6H / 1일				14				18				
	HACCP 현장적용 및 신공장 설계	2	30	60	7H / 1일						9			23			
	새로운 패러다임의 식품마케팅 전략	2	30	60	17H / 2일					26 ~27					27 ~28		
	외식경영자과정	2	30	60	12H / 2일								29 ~30			29 ~30	
	유기가공식품 인증실무자과정	4	25	100	13H / 2일					18 ~19		13 ~14	25 ~26			16 ~17	
소계		35	1,030														
총계		41	1,240														

※1) 단기과정의 경우, 2일이상 과정은 합숙

2) 과정별 교육일정 및 세부교육내용은 교육운영 상황에 따라 변경될 수 있음

05 교육 수료생 특전 *장기교육과정

aT농식품마케팅대학 이수증서 수여

과정 공헌자, 성적 우수자 선발 포상

- 이수증서와 별도로 과정의 공헌자 및 최우수, 우수 논문을 선정하여 포상
- 과정별 1인 농림수산식품부장관상, aT농수산물유통공사 사장상 5명 등

수료성적 우수자 및 현업전문가는 aT농식품유통교육원 본 과정 강사로 선발운영

열린강좌(특강 및 관심강의) 참여 특전

- 국내외 관련산업의 흐름을 인지할 수 있도록 매 기수의 과정을 수시로 청강할 수 있는 특전 부여
  (강의일정 등은 사전 공지)

aT농식품마케팅대학 총 동문회 조직을 통한 네트워크 구축 및 정보교류 지원

- aT농식품유통교육원 News지 및 관련정보 제공
- 총동문 포럼, 세미나, 종합체육대회 등 참여

aT농식품마케팅대학 타 과정 지원 시, 우대

aT 산지유통종합평가 시 가점 부여 및 해외시장개척사업 참여 시 우대 등

광역유통주체 CEO 선발 시 응모자격 부여

- 응모자격 : 매출액 100억원 이상 농어업회사 또는 농식품 유통회사 임원급(공공기관은 2급) 이상으로 1년 이상 재직경험이 있으며, aT농식품유통교육원 장기교육과정 등 식품유통관련 교육을 50시간 이상(최근 3년간) 수료한 실적이 있는 자

FORWARD TO THE FUTURE

Agro-Food Marketing Training Institute

2011년도 하반기

06 장기교육과정
07 단기교육과정
08 교육신청 안내

aT 농식품유통교육원 제6기 식품산업글로벌리더과정

교육비전
------식품산업과 농수산업간 연계강화를 통해 식품산업의 건전한 발전을 이끌어 나갈 정예 전문식품인력 양성

교육목표
------식품산업 종사자 기본역량 강화로 산업 경쟁력 제고
------농어업과 식품산업의 동반성장 전문가 양성

교육기간
2011.7.27 ~ 11.30 (매주 수 13:00 ~ 19:00, 주 1회 교육)

교육대상
식품제조 · 가공 · 유통 · 식자재 · 급식업체 임직원, 농어업인 · 단체, 관련 공직자 등

교육구성

이론 · 실무	워크숍 · 토론	현장학습	해외연수	행정관리	계
61	30	13	40	6	150

커리큘럼

주차	교과목 및 주요 교육내용
1	등록 및 입교식 / 특강 / 환영연
2	워크숍(교육참가자 정보교류) / 식품마케팅전략수립 Process Ⅰ / 경쟁우위 전략 및 전술 / 식품소비자 행동론
3	녹색식생활과 문화 / 식품산업정책 / 특강
4	식품클레임 대응 / 식품마케팅전략수립 Process Ⅱ / 식품기업 지적재산권관리
5	식품포장기술 / 이물질관리 / 고객만족경영
6	선진현장학습 Ⅰ / 현장혁신활동 / 선진현장학습 Ⅱ
7	전략적 브랜드 개발 및 관리 / 농식품E-Biz(사이버 거래) / 사례연구 Ⅰ (농식품 해외시장 동향과 수출전략)
8	aT농식품마케팅대학 종합 체육대회
9	해외연수
10	식품 품질관리 및 문제해결 / 식품마케팅전략수립 Process Ⅲ / 식품위생 및 안전관리(HACCP, GMP 등)
11	식품 포장디자인 전략 / 식품기업 구매관리 / 사례연구 Ⅱ (홈쇼핑마케팅)
12	광고 및 홍보전략 / 사례연구 Ⅲ (P사 HMR류) / 식품마케팅전략수립 Process Ⅳ
13	사례연구 Ⅳ (식품생산성 향상 및 원가관리) / 브랜드 분쟁사례 및 예방 / 사례연구 Ⅴ (한식 세계화를 위한 상품개발)
14	식품마케팅전략수립 Conference Ⅴ / 워크숍(Clinic & Solution) / 선진현장학습 / 교육과정운영 Review 및 종합토론
15	자사상품 전시회 / 특강 / 수료식 / 환송연

교육비
350만원(국고지원 190만원 / 자부담금 160만원, 해외연수 포함)

교육문의
aT농식품유통교육원 식품교육팀 TEL 031-400-3532~3 FAX 031-400-3539

교육체계

"일하면서 배우고 돈되는"
식품산업글로벌리더과정

[모듈 i] 기업혁신전략	[모듈 ii] 내부역량강화	[모듈 iii] 식품위생 및 안전관리
• 경쟁우위 전략 및 전술 • 식품산업정책 • 경영혁신 • 마케팅과 고객감동	• 품질경영 및 생산성 향상 • 브랜드 개발 및 분쟁예방, 지적재산관리, 구매관리 • 신상품 개발 • E-Biz, 홈쇼핑 마케팅 • 현업과제 수행 및 컨퍼런스	• 식품클레임대응 • 이물질관리 • 식품안전 및 품질관리 (HACCP, GMP)

이론 & 워크숍

[모듈 iv] 마케팅 전략

● 마케팅전략수립 프로젝트(이론 + 사례연구(E-Biz, HMR류 개발, 수출, 생산성 향상 및 원가관리, 한식세계화))
- Gate Ⅰ : 식품마케팅의 Biz Model 수립
- Gate Ⅱ : 차별아이디어 도출 및 컨셉 디자인, 식품 Biz 모델과 차별화 컨셉
- Gate Ⅲ : 식품마케팅의 STP 전략, 광고 및 IMC전략
- Gate Ⅳ : 식품마케팅 전략수립 및 신상품개발(브랜드, 포장디자인, 유통전략, 포장기술)
- Gate Ⅴ : 식품마케팅 전략수립, 신상품 런칭 전략 및 출시 후 관리전략 등

국내 선진현장 학습 | 해외 선진사례 연수 | 마케팅 전략수립 및 Feed-back

식품산업을 선도할 글로벌 역량구축(식품마케팅 전략계획 수립)

aT 농식품유통교육원 제1기 고부가식품전문가과정

교육비전

------식품산업과 농수산업간 연계강화를 통해 우리 식품산업을 세계 초일류 고부가 식품산업으로 육성할 핵심전문인력 양성

교육목표

------미래 신성장동력으로 고부가 식품산업을 이끌어나갈 정예식품인력 양성

------기존 영양공급원인 일반 및 전통식품에 새로운 아이디어와 첨단기술을 접목시켜 고부가가치 창출을 통한 농어민의 소득향상 도모

교육기간

2011.7.27 ~ 11.30 (매주 목 13:00 ~ 19:00, 주 1회 교육)

교육대상

고부가식품 제조 · 가공 · 수출업체 임직원, 농어업인 · 단체, 관련 공직자 등

교육구성

이론 · 실무	워크숍 · 토론	현장학습	해외연수	행정관리	계
70	22	20	40	2	154

커리큘럼

주차	교과목 및 주요 교육내용
1	등록 및 입교식, 특강, 환영연
2	고부가 식품산업 육성정책 / 경영혁신 / 녹색식생활 및 전통식문화 / 워크숍 및 현장학습 Ⅰ
3	상품개발방법론 / 보리를 이용한 신제품 개발 / 약용작물 이용 신제품 개발
4	버섯 이용 신제품개발 / 천일염의 고부가가치화 및 세계화 /전통떡류의 고부가 제품화
5	해조류 이용 고부가 식품개발 / 전통발효식품과 기능성 / 전통주의 고부가 제품화
6	기능성제품 개발 이론 및 실습(기능성음료) / 워크숍 및 현장학습 Ⅱ
7	aT 농식품마케팅대학 종합체육대회
8	한방식품의 세계화 / 식품안정성 확보를 위한 위생관리 / 생균제 활용 기능성 식품 개발
9	한식류 퓨전화를 위한 소스개발 이론 및 실습(한식류 퓨전화소스) /워크숍 및 현장학습 Ⅲ
10	신선식품의 품질변화 억제기술 / 식품 및 천연첨가물 / 친환경 기능성 포장소재 및 포장재 개발
11	해외연수
12	비가열 전처리 및 가공처리기술 / 김치세계화를 위한 저염기능성김치 개발 / 글로벌시대의 브랜드화
13	HACCP 및 GMP의 체계적 운용 / 고부가식품의 국제특허 출원
14	고부가 신제품 개발을 위한 관능검사 이론 및 실습 / 워크숍 및 현장학습 Ⅳ
15	자사상품 전시회 / 특강 / 수료식 / 환송연

교육비

350만원(국고지원 190만원 / 자부담금 160만원, 해외연수 포함)

교육문의

aT농식품유통교육원 식품교육팀 TEL 031-400-3531 FAX 031-400-3539

교육체계

"일하면서 배우고 돈되는"

고부가식품전문가과정

[모듈 ⅰ] 식품기업의 변화경영

- 고부가 식품산업 육성정책
- 고부가 식품기업으로 혁신
- 녹색식생활 실천과 식문화
- 안전성확보를 위한 위생관리
- HACCP과 GMP 체계적 운용

[모듈 ⅱ] 한국식품의 현안해소

- 전통발효식품과 기능성
- 전통떡류의 고부가 제품화
- 보리 · 버섯 이용 고부가 제품화
- 약용작물을 이용한 식품개발
- 전통주의 고부가가치 제품화
- 해조류를 이용한 신제품개발

[모듈 ⅲ] 고부가식품 제조기술

- 생균제 활용 기능성 식품개발
- 기능성음료 및 소스 개발실습
- 신선식품 품질변화 억제기술
- 고부가 신제품개발 관능검사
- 비 가열전처리 및 가공기술

이론 & 워크숍

[모듈 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 식품업체 현장학습 | **해외 선진사례 연수**

세계 초일류 고부가 식품산업을 육성할 전문인력 양성(고부가식품개발전략 수립)

aT 농식품유통교육원 제7기 외식산업글로벌리더과정

교육비전

------국내 외식산업 발전을 선도할 글로벌 외식산업 전문인력 양성을 통한 관련 산업의 동반성장 및 국가 경쟁력 강화도모

교육목표

------체계적인 외식경영기법 학습으로 외식업체의 역량 및 글로벌 경쟁력 강화

------외식산업과 농림수산업의 연계를 통한 농식품산업의 고부가가치 창출

교육기간

2011.7.27 ~ 11.30 (매주 화 13:00 ~ 19:00, 주 1회 교육)

교육대상

외식 · 급식 · 식자재업체 임직원, 관련 공직자 등

교육구성

이론 · 실무	워크숍 · 토론	현장학습	해외연수	행정관리	계
40	36	27	40	7	150

커리큘럼

주차	교과목 및 주요 교육내용
1	등록 및 입교식 / 특강 / 환영연
2	외식산업 비전 및 성공전략 / 워크숍 / 외식경영전략수립 워크숍 Ⅰ
3	외식창업계획 및 경영분석 / 프랜차이즈 매장의 효율적 관리스킬
4	상권 및 입지분석 / 밀리언셀링 전략 / 특허를 통한 외식경쟁력 창출
5	현장견학 및 워크숍 Ⅰ
6	글로벌시대의 전략적 브랜드 관리 / 소셜마케팅 블루오션 / 미래 지향적인 외식사업 다각화
7	aT농식품마케팅대학 종합 체육대회
8	해외진출전략 사례연구 / 외식 프랜차이즈 성공사례 연구
9	한식 세계화전략과 창조경영 / 외식경영전략수립 워크숍 Ⅱ / 해외연수 설명회
10	해외연수
11	마케팅과 고객감동 / 외식경영전략수립 워크숍 Ⅲ / 프랜차이즈 시스템구축 전략
12	서비스 혁신을 통한 고객만족경영 / 외식경영전략수립 워크숍 Ⅳ
13	외식경영전략수립 워크숍 Ⅴ / 특강
14	현장견학 및 워크숍 Ⅱ
15	자사상품 전시회 / 특강 / 수료식 / 환송연

교육비

350만원(국고지원 175만원 / 자부담금 175만원, 해외연수 포함)

교육문의

aT농식품유통교육원 식품교육팀 TEL 031-400-3534 FAX 031-400-3539

교육체계

"일하면서 배우고 돈되는"

외식산업글로벌리더과정

[모듈 i] 경영혁신전략	[모듈 ii] 글로벌성장전략
• 외식산업 비전 및 성공전략 • 미래 지향적인 외식사업 다각화 • 서비스혁신을 통한 고객만족경영	• 해외진출전략 사례연구 • 한식 세계화 전략과 창조경영 • 글로벌 경쟁력, 글로벌 리더십
[모듈 iii] 프랜차이즈운영전략	[모듈 iv] 외식경영실무
• 프랜차이즈 매장의 효율적 관리스킬 • 외식 프랜차이즈 성공사례연구 • 프랜차이즈 시스템 구축 전략	• 외식창업계획 및 경영분석 • 상권 및 입지분석 • 특허를 통한 외식경쟁력 창출

[모듈 v] 마케팅

• 밀리언셀링 전략 • 소셜 마케팅 블루오션	• 글로벌 시대의 전략적 브랜드 관리 • 마케팅과 고객감동

이론 & 워크숍

국내 외식업체 현장학습 | 해외 선진사례 연수

외식산업을 선도할 글로벌 역량구축(외식경영 전략계획 수립)

07 2011년도 하반기 단기교육과정

aT 농식품유통교육원 단기전문가과정

교육특징

------식품업계 종사자의 교육 참가에 따른 업무공백의 부담을 덜기 위해 현장에서 꼭 필요한실무지식을 1~3일의 핵심과정으로 교육프로그램 구성

교육대상

------식품제조 · 가공 · 유통 · 식자재 · 급식업체 임직원, 농어업인 · 단체, 관련 공직자 등

커리큘럼

과 정 명(인원)	교육시간	2011년도 교육일정	교과목 및 주요 교육내용
식품클레임 대응기법 −120명(4기)	6H / 1일	2월 24일 / 5월 12일 / 7월 28일 / 10월 20일	• 식품기업클레임과 PL • 고객클레임의 대응기법 • 클레임처리방안
QC7기법 및 문제해결 실습 − 60명(2기)	13H / 2일	3월 9 ~ 11일 / 10월 6 ~ 7일	• QC7기법 − 개선활동사상이해, 층별 · 체크시트 · 파레도트, 관리도, 히스토그램 · 산점도, QC7가지 도구실습 • 문제해결기법 강의 및 실습
식품기업 원가관리 − 60명(2기)	12H / 2일	3월 24 ~ 25일 / 8월 11 ~ 12일	• 기업의 경영활동 • 기업경영과 재무정보 • 낭비제거로 원가절감 • 원가관리/원가절감의 방법 • 원가절감 사례
이물관리실무자 −150명(5기)	6H / 1일	2월 22일 / 4월 21일 / 6월 21일 / 8월 23일 / 11월 3일	• 이물관리 정책방향/ 최신이물사고 발생사례 • 이물유형별 혼입경로 • 이물클레임 예방활동 및 조직의 운영 • 이물계획의 수립 및 활용 • 이물혼입 예방을 위한 현장관리
식품위해분석 − 60명(2기)	6H / 1일	3월 17일 / 7월 19일	• 위해요소 분석 : 위해요소의 정의, 종류 및 특성 • 위해요소의 관리 − 위해도 평가 − 위해요소별 예방조치 및 관리방법 − 중요관리점(CCP)의 결정
식품품질관리 − 60명(2기)	19H / 3일	4월 6 ~ 8일 / 11월 9 ~ 11일	• 품질관리 개요 • 품질관리 실무 I : 위생관리, 검사관리 • 벤치마킹 사전교육 • 식품업체 현장견학 및 실습 • 품질관리 실무 II − 클레임관리, 협력업체 점검 · 평가기준 수립 및 운영 • 품질관리 실무 III − 품질개선을 위한 분임조 활동 − 품질관리를 위한 교육체계 수립 − 식품기업 품질관리 우수사례 연구
식품신상품 개발 − 60명(2기)	18H / 3일	6월 14 ~ 16일 / 10월 11 ~ 13일	• 신제품 개발의 패러다임 쉬프트 • 신제품 시장의 프로파일 분석&도출 • 신제품의 Idea도출 & Concept 선정 • STP전략 및 신제품화 전략수립 • 신제품 출시 및 출시 후 관리전략 • 현업적용성 Case−study : 사례 및 실습
식품특허획득 및 브랜드 전략과정 − 60명(2기)	6H / 1일	4월 28일 / 10월 25일	• 식품산업과 브랜드 − 식품기업의 네이밍 및 브랜드 전략 − 디자인과 식품산업 • 식품분야의 특허획득 전략 − 식품발명의 명세서 기재요령 및 특허성 판단 − 최근 식품발명의 분쟁사례, 특허출원경향 및 특허전략
농식품수출실무과정 − 60명(2기)	12H / 2일	7월 7 ~ 8일 / 8월 30 ~ 31일	• 수출실무 I − 농식품수출절차 해설, 해외시장조사, 바이어 발굴 및 관리, 무역계약 • 수출실무 II − 수출신용장, 선적서류작성, 환어음 및 대금회수, 클레임과 중재 • 사례 및 토의 : 농식품 수출현안 등
식품관련법규해설 − 60명(2기)	7H / 1일	4월 14일 / 8월 18일	• 식품관련법규 소개 • 식품위생법 해설 • 식품공전 해설 • 식품 등의 표시기준
HACCP 현장적용 및 신공장 설계	7H / 1일	6월 9일 / 9월 23일	• 작업장 위생관리 : 작업장 내외부관리, 구역관리(청결구역, 일반구역 등) • 위생관리 : 개인, 제조설비, 제품 및 자재 • 신공장 설계
새로운 패러다임의 식품마케팅 전략 − 60명(2기)	17H / 2일	5월 26 ~ 27일 / 10월 27 ~ 28일	• 식품마케팅의 새로운 패러다임 • 한국식품기업의 新마케팅전략 • 식품마케팅의 성공 Process • 새로운 마케팅 패러다임을 위한 창의적 사고 • 혁신적 마케팅 성공사례 발표
외식경영자 − 60명(2기)	12H / 2일	9월 29 ~ 30일 / 11월 29 ~ 30일	• 경영수익 향상방안 − 외식산업 트렌드 및 전망, 사례에 입각한 매출 활성화 방안, 부진점포 진단과 대책 • 인적자원 관리 및 서비스 마인드 강화 − 인력관리를 통한 매출증대, 서비스 품질관리, 서비스 마인드 함양 • 마케팅 전략수립과 실행 : 환경분석 등
유기가공 식품인증실무자 − 160명(4기)	13H / 2일	5월 18 ~ 19일 / 7월 13 ~ 14일 / 8월 25 ~ 26일 / 11월 16 ~ 17일	• 유기가공식품 인증제도 • 유기가공식품과 식품위생 • 관리시스템의 이해 • 인증기준 해설 • 유기적 관리 실무 • OHP 및 유기관리점 작성 실습

1) 2일이상 과정은 합숙
2) 과정별 교육일정 및 세부교육내용은 교육운영 상황에 따라 변경될 수 있음

교육비

국고지원 50%(숙식비 포함)

[1일 과정] 10만원(자부담 5만원), [2일] 18만원(자부담 9만원), [3일] 28만원(자부담 14만원)

교육문의

aT농식품유통교육원 식품교육팀 TEL 031-400-3535~7 FAX 031-400-3539

08

Agro-Food Marketing Training Institute

교육신청 안내

장기교육과정

과정명	식품산업글로벌리더 (제6기)	고부가식품전문가 (제1기)	외식산업글로벌리더 (제7기)
교육기간	• 2011.7.27 ~ 11.30 (총 15주, 150시간 이상) • 주1회 / 1박2일 합숙(3 ~ 6회) / 4박5일 선진사례 해외연수(1회)		
교육장소	aT농식품유통교육원(경기도 수원시 권선구 당수동 소재)		
모집인원	35명	35명	35명
문의처	조형호 과정장 031-400-3532	김영일 과정장 031-400-3531	박소연 과정장 031-400-3534
교육대상	식품제조 · 가공 · 유통 · 식자재 · 급식업체 임직원, 농어업인 · 단체, 관련 공직자 등	고부가식품제조 · 가공 · 수출업체 임직원, 농어업인 · 단체, 관련 공직자 등	외식 · 급식 · 식자재업체임직원, 관련 공직자 등
교육비	• 1인당 350만원(해외연수비 포함) – 국고지원 : 190만원 – 자 부 담 : 160만원		• 1인당 350만원(해외연수비 포함) – 국고지원 : 175만원 – 자 부 담 : 175만원
입학지원 및 선발	• 입학지원서 접수기간 : 2011.7.18(월) 16:00까지 • 선발방법 : 서류전형(합격자에 한하여 2011.7.19까지 개별 통보) • 합격자 등록 : 2011.7.19(화) ~ 7.21(목)		

단기교육과정

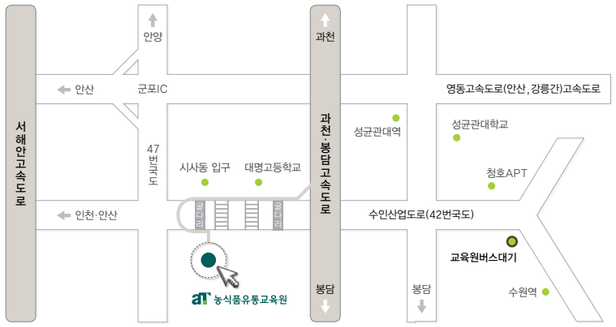
교육기간	1 ~ 3일 * 과정별 커리큘럼 참조
교육장소	aT농식품유통교육원(경기도 수원시 권선구 당수동 소재)
모집인원	과정별 30명 내외
문의처	이경미 과정장 031-400-3537
교육대상	식품제조 · 가공 · 유통 · 식자재 · 급식업체 임직원, 농어업인 · 단체, 관련 공직자 등
교육비	• [1일 과정] 1인당 10만원 – 국고지원 5만원, 자부담 5만원 • [2일 과정] 1인당 18만원 – 국고지원 9만원, 자부담 9만원 • [3일 과정] 1인당 28만원 – 국고지원 14만원, 자부담 14만원
입학지원 및 선발	• 입학지원서 접수기간 : 교육 3일전까지 • 선발방법 : 서류전형(합격자 개별통보) • 합격자 등록 : 교육 1일전까지

• **제출서류 및 접수방법** : 입학지원서, 자기소개서(인터넷, E-mail, 우편, FAX 접수 중 택일)
상기 서식을 aT농식품유통교육원 홈페이지(http://edu.at.or.kr)에서 직접 접수하거나 다운로드 후 작성하여 우편, E-mail 또는 FAX로 제출

• **접수처** : 우)441-480 경기도 수원시 당수동 148-1 aT농식품유통교육원 식품교육팀

식품산업글로벌리더	TEL 031-400-3535~7 FAX 031-400-3539 E-mail kty1050@at.or.kr / achmym@at.or.kr 교육비입금계좌 : 농협 301-0009-8819-01(예금주 : 유통교육원)
고부가식품전문가	TEL 031-400-3531 FAX 031-400-3539 E-mail kty1050@at.or.kr / achmym@at.or.kr 교육비입금계좌 : 농협 301-0009-8819-01(예금주 : 유통교육원)
외식산업글로벌리더	TEL 031-400-3534 FAX 031-400-3539 E-mail kty1050@at.or.kr / achmym@at.or.kr 교육비입금계좌 : 농협 125-01-139402(예금주 : 유통교육원)
단기과정	TEL 031-400-3535~7 FAX 031-400-3539 E-mail jangmie@at.or.kr / achmym@at.or.kr 교육비입금계좌 : 농협 301-0009-8819-01(예금주 : 유통교육원)

aT 농식품유통교육원 오시는 길



자가용(서울지역)
과천, 의왕 봉담 고속화도로 이용하여 한양대, 안산방향으로 진입 후 약 500m지점 당수동 입구로 진입, 굴다리에서 좌회전하여 150m 직진한 후 우측으로 진입

버스
수원역 앞 지하도 건너 반월, 안산행버스 승차, 대명고등학교 앞 하차 (시내버스 : 11,11-1번 / 시외버스 : 707,909,110번)

택시
수원역에서 농식품유통교육원까지 약 7,000원 소요

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

유통교육원 버스 이용
청호APT(수원역 출구 좌측 안산방면 150m) 앞에서 승차

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

edu.at.or.kr

경기도 수원시 권선구 당수동 148-1 우)441-480
TEL 031-400-3531~8 FAX 031-400-3539

http://edu.at.or.kr

2011년도 하반기
식품산업 전문인력 교육과정 안내

농림수산식품부 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

고용노동부 Ministry of Employment and Labor

농식품유통교육원