

4. 농가맛집 운영

구 분	▪ 농식품가공분야 / 농가맛집 운영과정						
교육목표	▪ 농가맛집 매장관리와 조리실습을 통한 지역 식재료 소비촉진과 음식관광 저변확대						
교육대상	▪ 농업인, 농가맛집 종사자 및 창업희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2016. 8. 30. ~ 9. 1. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	위생법규 (2시간)	▪ 농가맛집 인허가 (1시간) ▪ 식품위생과 관리 (1시간)	○ ○	○ ○			
	조리이론 및 실습 (10시간)	▪ 지역향토음식의 종류 및 조리법 (2시간) ▪ 향토음식 조리이론 및 실습(4시간) ▪ 약선음식 조리 및 실습(4시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○	
	관리 및 마케팅 (5시간)	▪ 농가맛집 소개 및 운영현황(2시간) ▪ 농가맛집 매장관리(1시간) ▪ 농가맛집接客 서비스 (2시간)	○ ○ ○	○ ○ ○			
	현장학습 (4시간)	▪ 성공사례 경영전략 탐구(2시간) ▪ 선진지 견학(2시간)				○ ○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 농가맛집 현황 및 메뉴구성, 음식조리실습, 지원정책, 성공사례 및 마케팅, 창업법규 중심의 교육운영 ▪ 실습장소 : 농식품가공교육관 / 조리실습실 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						