

귀농인 농식품 가공 입문

교육목표	○ 귀농인 대상 소규모 농식품 가공기술 이론 및 제조기술 습득							
교육대상	○ 귀농인, 교육희망자	교육인원	20명					
교육기간	○ 2024. 4. 30 ~ 5. 2.(3일)	교육시간	18시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공기술 이해	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통주(탁주) 제조 이론(2시간) ○ 발효액 제조 이론(2시간) ○ 곡류 가공 제조 이론(2시간) 			○○ ○	○○ ○		
	가공 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통주(탁주) 실습(4시간) ○ 발효액 제조 실습(3시간) ○ 곡류 가공 실습(3시간) 			○ ○ ○	○ ○ ○		
	정책	○ 정부지원 정책(1시간)				○		
	기타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)						
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							