

13. 귀농인 농식품 가공입문 과정

교육목표	○ 주요 농식품 가공기술 및 성공사례 제시, 선진지 견학 등을 통한 귀농인 가공 마인드 형성 및 활성화								
교육대상	○ 귀농인	교육인원	33명						
교육기간	○ 2020. 3. 25. ~ 3. 27.(3일)	교육시간	21시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	정책 및 트렌드	○ 가공 관련 지원정책(2시간) ○ 가공 트렌드 및 제품 시장 동향(2시간)				○ ○	○		
	가공일반	○ 농식품 가공기술(2시간) ○ 식품공전과 표시기준의 이해(2시간) ○ 주요 가공식품 제조설비 견학 및 실습(1시간)				○ ○ ○			○
	위생 및 법규	○ 창업 인허가 및 법규(1시간) ○ 식품 품질 관리 및 인증제도(1시간) ○ 식품 클레임 대처 방안(1시간)				○ ○ ○	○		
	마케팅 / 성공사례 및 선진지 견학	○ 제품 유통 및 판매 전략(2시간) ○ 창업 및 경영 마인드 함양(3시간) ○ 성공사례 및 선진지 견학(3시간)				○	○ ○ ○		○
	기 타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)						○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음								