2. 농식품 가공 입문

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="7">▪ 농식품가공분야 / 농식품가공 입문과정</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">▪ 주요 농식품 가공제품의 종류 및 제조방법, 성공사례 등의 전반적인 교육을 통한 가공 마인드 형성 및 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">▪ 농업인, 농식품 가공희망자</td><td colspan="2">교육인원</td><td colspan="3">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">▪ 2017. 1. 17. ~ 19. (3일)</td><td colspan="2">교육시간</td><td colspan="3">21시간</td></tr>
<tr><td rowspan="13">교육내용</td><td colspan="2">구 분</td><td colspan="4">교 육 방 법</td></tr>
<tr><td>교육영역</td><td>교 과 목 명</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습견학</td></tr>
<tr><td rowspan="3">정책 마케팅 (6시간)</td><td>▪ 농식품 가공관련 지원정책(2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>▪ 농식품 가공식품 시장동향(2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>▪ 농식품 가공식품 유통 및 판매전략(2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">가공일반 (6시간)</td><td>▪ 가공식품의 종류 및 특성(2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>▪ 농식품 가공기술 (2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>▪ 주요 가공식품 제조설비 견학 및 실습(2시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td rowspan="2">위생 및 법규 (4시간)</td><td>▪ 창업 인허가 법규 (2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>▪ 식품위생법 및 식품공전 해설(2시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>선진지 견학 (4시간)</td><td>▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타 (1시간)</td><td>▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">▪ 교재 등 : 강사제공 자료
▪ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능
▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</td></tr>
</table>