

귀농인 농식품 가공 입문 과정 (초급)

교육목표	○ 귀농인 대상 소규모 농식품 가공기술 이론 및 제조기술 습득							
교육대상	○ 귀농인	교육인원	20명					
교육기간	○ 2023. 3. 8. ~ 3. 10.(3일)	교육시간	21시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공기술 이해	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통주(탁주) 제조 이론(4시간) ○ 발효액 제조 원리 및 이해(3시간) ○ 장류(고추장) 및 절임류 제조 이론 (3시간) 			○	○		
	가공 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전통주(탁주) 실습(2시간) ○ 발효액 제조 실습 (4시간) ○ 장류 및 절임류 제조실습(4시간) 			○	○		
	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 							