

## 8. 지역 대학연계 창업 실습

구 분	▪ 농식품 가공분야 / 지역 대학연계 창업실습 과정							
교육목표	▪ 식품조리 및 가공분야 실습과 견학을 통한 창업능력 증진							
교육대상	▪ 지역대학의 식품계열 학생	교육인원	120명 (기별30명)					
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2기 : 2015. 6. 4. ~ 6. 5. (2일)</li> <li>▪ 2기 : 2015. 6. 9. ~ 6. 10. (2일)</li> </ul>		교육시간	14시간 (기별)				
교육내용	구 분			교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명			이론	사례	토론	실습 견학
	식품조리 가공창업 실습 (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식물추출액, 농축액 제조 및 포장실습(1시간)</li> <li>▪ 농산물 건조 및 분말식품 제조실습(1시간)</li> <li>▪ 과채류 착즙 및 발효실습(1시간)</li> <li>▪ 아이스크림, 요구르트, 치즈제조실습(2시간)</li> <li>▪ 햄, 소시지 제조실습(1시간)</li> <li>▪ 약선음식 조리실습(1시간)</li> </ul>			○	○		
	현장학습 (7시간)	▪ 선진지 견학 (7시간)			○	○	○	○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 교육운영 : 식품조리가공 창업실습 및 선진지 견학 중심 운영</li> <li>▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/ 가공교육실/ 조리실습실</li> <li>▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>							