2. 농식품가공 입문 과정

교육목표	○ 주요 농식품 가공제품의 종류 및 제조방법, 성공사례 등의 전반적인 교육을 통한 가공 마인드 형성 및 활성화		
교육대상	○ 농업인, 농식품 가공희망자	교육인원	28명
교육기간	○ 2019. 1. 15. ~ 1. 17.(3일)	교육시간	21시간

	교육영역	프 로 그 램	이론	사례	토론	실습견학
교육내용	정책 마케팅	○ 농식품 가공관련 지원정책(2시간)	○	○		
		○ 농식품 가공식품 시장동향(2시간)	○	○		
		○ 농식품 가공식품 유통 및 판매전략(2시간)	○	○		
	가공일반	○ 가공식품의 종류 및 특성(2시간)	○	○		
		○ 농식품 가공기술(2시간)	○	○		
		○ 주요 가공식품 제조설비 견학 및 실습(2시간)				○
	위생 및 법규	○ 창업 인허가 법규(2시간)	○	○		
		○ 식품위생법 및 식품공전 해설(2시간)	○	○		
	선진지 견학	○ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)	○	○	○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○	

기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음