3. 귀농인 농식품가공입문

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="6">▪ 농식품 가공분야 / 귀농인 농식품가공 입문 과정</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">▪ 주요 농식품 가공제품 성공사례 제시 및 농식품가공기술 교육, 선진지 견학 등을 통한 농식품가공 마인드 형성 및 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">▪ 귀농인</td><td>교육인원</td><td colspan="3">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">▪ 2015. 6. 23. ~ 25. (3일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">21시간</td></tr>
<tr><td rowspan="7">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>실습
견학</td></tr>
<tr><td>정 책
마케팅
(5시간)</td><td>▪ 농식품 가공 관련 지원정책(2시간)
▪ 농식품 가공제품 시장동향(2시간)
▪ 농식품 가공제품 유통 및 판매 전략(1시간)</td><td>○
○
○</td><td>○
○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공일반
(6시간)</td><td>▪ 가공식품의 이해(2시간)
▪ 농식품 가공기술(2시간)
▪ 주요 가공식품 제조설비 견학 및 실습(2시간)</td><td>○
○
</td><td>○
○
</td><td></td><td>

○</td></tr>
<tr><td>위생 및
법규
(3시간)</td><td>▪ 창업 인허가 법규(2시간)
▪ 인증제도(1시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>성공사례 및
선진지 견학
(6시간)</td><td>▪ 성공사례 경영전략 탐구(3시간)
▪ 선진지 견학(3시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td>○
</td><td>○
○</td></tr>
<tr><td></td><td>기 타
(1시간)</td><td>▪ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및
교육설문(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">기타사항</td><td colspan="5">▪ 교육운영 : 농식품가공 성공사례 경영전략 탐구, 농식품가공 지원정책, 시장동향 및 마케팅전략, 가공기술 중심의 교육운영
▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실
▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료
▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</td></tr>
</table>