

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	▪ 1기 : 2015. 5. 21. ~ 5. 22. (2일)	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"> ▪ 식물추출액, 농축액 제조 및 포장실습(1시간) ▪ 농산물 건조 및 분말식품 제조실습(1시간) ▪ 과채류 착즙 및 발효실습(1시간) ▪ 아이스크림, 요구르트, 치즈제조실습(2시간) ▪ 햄, 소시지 제조실습(1시간) ▪ 약선음식 조리실습(1시간) 	○	○			
	현장학습 (7시간)	▪ 선진지 견학 (7시간)	○	○	○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 식품조리가공 창업실습 및 선진지 견학 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/ 가공교육실/ 조리실습실 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						