2. 농식품 가공 입문

<table>
<tr><td>구 분</td><td colspan="6">▪ 농식품 가공분야 / 농식품가공 입문 과정</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">▪ 주요 농식품 가공제품의 종류 및 제조방법, 성공사례 등의 전반적인 교육을 통한 가공 마인드 형성 및 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="3">▪ 농업인, 농식품 가공 희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="2">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="3">▪ 2015. 1. 20. ~ 22.(3일)</td><td>교육시간</td><td colspan="2">21시간</td></tr>
<tr><td rowspan="6">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>정책
마케팅
(6시간)</td><td>▪ 농식품 가공관련 지원정책(2시간)
▪ 농식품 가공제품 시장동향(2시간)
▪ 농식품 가공제품 유통 및 판매 전략(2시간)</td><td>○
○
○</td><td>○
○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공일반
(6시간)</td><td>▪ 가공식품의 종류 및 특성(2시간)
▪ 농식품 가공기술 (2시간)
▪ 주요 가공식품 제조설비 견학 및 실습(2시간)</td><td>○
○
</td><td>○
○
</td><td></td><td>

○</td></tr>
<tr><td>위생및법규
(4시간)</td><td>▪ 창업 인허가 법규 (2시간)
▪ 식품위생법 및 식품공전 해설(2)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>견 학
(5시간)</td><td>▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(5시간)</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td colspan="2">기타사항</td><td colspan="5">▪ 교육운영 : 가공제품 현황 및 가공기술, 지원정책, 성공사례 및 마케팅, 창업법규 중심의 교육운영
▪ 교육장소 : 농식품인력개발원/농식품가공교육관
▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료
▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</td></tr>
</table>