

### 3. 농가레스토랑 운영활성화

|      |  |  |             |             |    |          |  |
|------|--|--|-------------|-------------|----|----------|--|
| 구 분  | · 농식품 가공분야 / 농가레스토랑 음식조리 및 관리 과정   |  |             |             |    |          |  |
| 교육목표 | · 농가레스토랑 조리실습을 통한 지역 식재료 소비촉진과 음식관광 저변확대   |  |             |             |    |          |  |
| 교육대상 | · 농가레스토랑 운영 및 관리자, 희망농업인   | 교육인원   | 20명         |             |    |          |  |
| 교육기간 | · 2015. 9. 8. ~ 9. 10. (3일)  | 교육시간   | 21시간        |             |    |          |  |
| 교육내용 | 구 분  |  | 교 육 방 법     |             |    |          |  |
|      | 교육영역   | 교 과 목 명  | 이론          | 사례          | 토론 | 실습<br>견학 |  |
|      | 위생법규<br>(2시간)  | · 농가레스토랑 인허가 (1시간)<br>· 식품위생과 관리 (1시간)                                     | ○<br>○      | ○<br>○      |    |          |  |
|      | 조리이론<br>및 실습<br>(10시간)   | · 지역향토음식의 종류 및 조리법 (2시간)<br>· 향토음식 조리이론 및 실습(4시간)<br>· 관광음식 조리 및 평가실습(4시간) | ○<br>○<br>○ | ○<br>○<br>○ |    | ○<br>○   |  |
|      | 관리 및<br>마케팅<br>(5시간)   | · 농가레스토랑 맛집 소개 및 운영현황(2시간)<br>· 농가레스토랑 매장관리(1시간)<br>· 농가레스토랑接客 서비스 (2시간)   | ○<br>○      | ○<br>○      |    |          |  |
|      | 현장학습<br>(4시간)  | · 성공사례 경영전략 탐구(2시간)<br>· 선진지 견학(2시간)                                       |             |             |    | ○<br>○   |  |
| 기타사항 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 교육운영 : 농가레스토랑 현황 및 메뉴구성, 음식조리실습, 지원정책, 성공사례 및 마케팅, 창업법규 중심의 교육운영</li> <li>· 실습장소 : 농식품가공교육관 /조리실습실</li> <li>· 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>· 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul> |  |             |             |    |          |  |