

8. 지역 대학연계 창업 실습

구 분	<ul style="list-style-type: none"> 농식품가공분야 / 지역 대학연계 창업실습 과정 						
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 식품조리 및 가공분야 실습과 견학을 통한 창업능력 증진 						
교육대상	<ul style="list-style-type: none"> 지역대학의 식품계열 학생 	교육인원	60명 (기별30명)				
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> 1기 : 2016. 5. 10. ~ 5. 11. (2일) 2기 : 2016. 5. 19. ~ 5. 20. (2일) 	교육시간	14시간 (기별)				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	창업법규 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> 식품가공업 창업절차 및 위생법규(1시간) 외식사업체 창업절차 및 위생법규(1시간) 	○	○			
	식품조리 가공창업 실습 (6시간)	<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(1시간) 햄, 소시지 제조실습(1시간) 외식산업조리실습(1시간) 	○	○	○	○	
	현장학습 (6시간)	<ul style="list-style-type: none"> 국가식품클러스터 현장학습 (1시간) 식품제조 현장학습 (5시간) 	○	○	○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> 교육운영 : 식품조리가공 창업실습 및 기업체 연계 현장학습 중심 운영 교육장소 : 농식품가공교육관/ 가공교육실, 조리실습실 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						