

2. 친환경농업 입문 과정

교육목표	○ 친환경농산물 재배기술 함양으로 안전한 먹거리 생산 및 친환경 저변 확대						
교육대상	○ 친환경농업 희망자		교육인원		15명		
교육기간	○ 2021. 3. 3. ~ 3. 5.(3일)		교육시간		21시간		
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	기초이해	○ 친환경농업인의 자세(4시간) ○ 조직화의 필요성과 발전전략(2시간)		○ ○	○	○	
	생산기술	○ 토양관리 및 병해충 방제기술(3시간) ○ 친환경 농자재 제조법 및 작물관리(4시간) ○ 미생물의 이해 및 활용 실습(7시간)		○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○
	기 타	○ 등록 및 교육 설명(0.5시간) ○ 설문 및 수료(0.5시간)				○	
	기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					

(온라인 강의)

[illegible]

14. 소규모 농식품가공 창업 과정

(온라인 강의)

교육목표	○ 농식품 가공업의 창업교육을 통한 농식품 가공산업 활성화						
교육대상	○ 농업인, 소규모 가공창업 희망자		교육인원	30명			
교육기간	○ 2021. 3. 30. ~ 4. 1.(3일)		교육시간	18시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	창업,법규	○ 소규모가공업 창업절차와 방법(1시간) ○ 식품위생법-표기, 시설, 주요 위반사례 등(1시간)		○ ○	○ ○		
	지원정책	○ 농식품가공업 지원정책(1시간) ○ 지원사업현황 및 사업계획서 작성(1시간)		○ ○	○ ○		
	시장현황 제품개발	○ 가공식품 시장현황 및 발전방향(1시간) ○ 제품개발 전략(1시간)		○ ○	○ ○		
	가공일반	○ 가공식품의 종류 및 가공기술(1시간)		○	○		
	공장운영	○ 공장건축 및 제조설비 이해(1시간)		○ ○	○ ○		
	인증제도	○ 소규모HACCP인증제도 및 시스템 이해(1시간) ○ 유기가공식품, 전통식품 인증 등(1시간)		○ ○	○ ○		○
	홍보마케팅	○ SNS를 활용한 마케팅 전략(1시간)		○	○	○	
	포장,특허	○ 포장용기 및 브랜드개발(1시간) ○ 디자인 개발 및 특허, 상표등록(1시간)		○ ○	○ ○	○	
	소비자관리	○ 고객클레임처리 및 응대방법(1시간) ○ 고객클레임 관리방법(1시간)		○ ○	○ ○		
	세무회계	○ 농식품 원가 및 세무회계(1시간)		○ ○	○ ○		
	경영전략	○ 농식품 소규모가공사업 성공사례(1시간)		○	○		
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○
기타사항	○ 교 재 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						