

2026 농산물 가공기술 교육 (하반기)

세부 일정표

구분	회차	일 시		강 사 명	교 육 내 용
가 공 이 론	1	11월중	13:30 ~14:00 (0.5H)	자체강사	○ 개강 - 교육생 등록 - 농산물종합 가공센터 안내
			14:00 ~17:00 (3H)	외부강사	○ 지역농산물 의 부가가치 창출방안 ○ 농산물 가공산업의 필요성과 전망 ○ 시장 흐름을 반영한 식품 가공산업
	2	11월중	13:30 ~17:30 (4H)	외부강사	○ 주요 식품가공기 술 - 가공기초의 이해 - 가공장비들 의 종류 및 특징

					- 트렌드를 반영한 가공기술
	3	11월중	13:30 ~17:30 (4H)	외부강사	○ 안전한 식품제조·유통을 위한 요건 ○ 농산물 가공상품화 절차 ○ 농산물 가공창업 인허가 절차
가 공 실 습	4	11월중	13:30 ~16:30 (3H)	자체강사	○ 가공실습 교육(딸기잼 제조)
			16:30 ~17:00 (0.5H)	자체강사	○ 종강 - 수료증 증정 - 교육 만족도 조사

※ 최소인원 미달시 개설되지 않으며,

교육 일정 및 내용은 상황에 따라 변경될 수 있음