

2026년 「농식품 가공 창업교육」 교육생 모집 안내문

지역생산 농산물 가공 활성화를 통한 소비 증대 및 농업인의 성공적 창업지원,
농촌융복합산업 전문인력 육성

1. 교육개요

- 교 육 명 : 2026년 농식품 가공 창업교육
- 교육기간 : 2026. 10. 28.(수) ~ 11. 25.(수) 13:30~17:30/ 5회(매주 1회)
- 교육장소 : 농업기술센터 농촌체험학습장, 농산물가공교육장 등
- 교육인원 : 20명
- 교육내용 : 농식품 가공 창업 이론 및 실습 교육
 - (이론) 가공창업절차, 가공마케팅, 디자인 패키징 등
 - (실습) 농산물 가공 기계 활용 제품생산(착즙, 농축, 추출) 등
- 수 강 료 : 무료
- 수료자격 : 총 교육 이수시간의 80%(4회) 이상 수강 시 수료증 발급

2. 교육생 모집

- 모집기간 : 2026. 9. 7.(월) ~ 9. 18.(금) 09:00~18:00 / 12일간
- 모집방법 : 공개모집/방문접수/선착순모집
- 모집인원 : 20명
- 지원자격 : 관내 생산되는 농산물로 가공을 희망하는 여주시민
 - ※ '23 ~ '25년 수강자는 후순위 조치
- 접 수 처 : 여주시농업기술센터 농촌진흥과 농촌자원팀
- 제출서류 : 여주시청, 농업기술센터 홈페이지 공지사항 참고
 - 교육신청서, 개인정보 이용 동의서 : 붙임2 참고
 - 선택사항 : 농업인증빙서류(농업경영체등록확인서 등)

※ 자세한 사항은 농업기술센터 농촌진흥과 농촌자원팀(☎ 659-4433)으로 문의하여 주시기 바랍니다.

3. 붙임사항

○ 세부일정표 1부

○ 교육신청서(개인정보 이용 동의서 포함) 1부

[붙임 1] 세부일정표

회차	일자	교육주제	교육내용	비고
1	10. 28.(수)	농식품 마케팅	○ 직거래 마케팅 전략 - 네이버 스마트 스토어 등	농촌가치연구소 문영주
2	11. 4.(수)	농식품 가공 기초	○ 가공 창업 절차, 관련 법규 등	식품환경연구센 터 나혜진
3	11. 11.(수)	디자인 패키징	○ 제품 패키징 디자인 개발	더파트너 김정도
4	11. 18.(수)	착즙가공 실습1	○ 습식라인(추출 및 착즙) 가공기계 활용 및 관리 실습 - 액상차 및 과채주스 가공	에이원테크 정기천
5	11. 25.(수)	농축가공 실습1	○ 습식라인(추출 및 착즙) 가공기계 활용 및 관리 실습 - 과일잼 및 즙류 가공	에이원테크 정기천

※ 교육일정 및 교육방식, 교육장소 등은 사정에 따라 변동될 수 있음.

[붙임 2] 교육신청서

교육 신청서

				접수번호			
교 육 명		2026년 농식품 가공 창업교육					
신 청 자	성 명	(남, 여)		생년월일			
	주 소	* 도로명 주소로 정확히 기재바랍니다.					
	연 락 처	집) 휴대폰)		E-mail			
	농업인 유무	유 / 무		농업경영체등록번호			
	재배작 목			영농규모(㎡)			
	농산물 주요판 로(%)	온라인	로컬직 매장	마트		도소매	기타
가공계 획	원물(농산물)		가공 유형				
			☐ 착즙(주스, 음료) ☐ 농축(잼, 조청) ☐ 분말 ☐ 기타()				

위와 같이 2026년 농식품 가공 창업교육을 신청합니다.

2026. . .

신청인 : (서명 또는 인)

여수시농업기술센터소장 귀하

개인정보 이용 동의서		
본인은 「정보통신망 이용촉진 및 정보보호 등에 관한 법률」 제22조(개인정보의 수집 · 이용 동의 등) 및 제24조의 2(개인정보의 제공 동의 등), 「개인정보 보호법」 제15조(개인정보의		

수집·이용), 제17조(개인정보의 제공)에 따라 본인의 개인정보를 농업기술센터에서 수집·활용하는데 동의합니다.

	① 제공받는 기관	여수시농업기술센터	
	② 이용 목적	본인 확인 절차, 전문교육 서비스 제공 등	
	③ 제공 항목	성명, 주소, 생년월일, 전화 (휴대전화 포함), 농업경영체등록번호 등과 관련된 영농정보	
	④ 개인정보 보유 및 이용기간	본인탈퇴 또는 사업목적이 달성된 이후 파기(사후관리 3년)	
	⑤ 고유식별 및 민감정보 처리에 동의	☐ 동의함 ☐ 동의하지 않음	

2026. . .

성명 (서명 또는 인)