

2020년 신규농업인 농산물 가공기술 교육 계획

- ◆ 신규농업인을 대상으로 농산물 가공 지식 및 실습 기회를 제공하여 다양한 농산물 활용 방법 제시
- ◆ 단순 농산물 생산에서 나아가 가공, 상품 개발 및 판매 등 추가적인 부가가치 창출 기회 제공

□ 추진방향

- 전문 가공 교육으로 농업인의 농산물 가공 및 응용 능력 배양
- 이론교육과 실습을 병행하여 교육이해도 증진 및 효과 극대화
- 농산물 가공 체험농장 현장교육을 통해 다양한 부가가치 창출 방향 제시

□ 교육개요

- 기 간: 2020. 8. 11. ~ 9. 1.(기간 중 4회)
- 교육장소: 서귀포농업기술센터 농산물가공실
- 교육대상: 신규 농업인, 교육 희망자 등 20명
- 교육내용
 - 여름철 과일 및 채소를 이용한 가공 교육
 - 관내 가공사업 교육농장 현장교육

□ 세부 추진계획

일자	시간	교육내용	강사	비고
8. 11. (화)	13:50~14:00	○ 등 록	담당자	
	14:00~14:10	○ 개강 및 교육운영 안내	담당자	
	14:10~15:00	○ 농산물 가공 기초 이론 및 활용방안	뼈요레센터 홍지미 대표	
	15:00~17:00	○ 지역 농산물을 활용한 하와이언 제주 수제청 가공		
8. 18. (화)	14:00~15:00	○ 농촌자원 활용 6차산업 운영 사례	풀개교육농장 강명실	현장 교육
	15:00~17:00	○ 블루베리를 이용한 가공 실습(잼)		
8. 25. (화)	14:00~15:00	○ 농촌자원 활용 6차산업 운영 사례	맛있는철학자 김명수	현장 교육
	15:00~17:00	○ 풋굴을 이용한 가공 실습(청, 에이드)		
9. 1. (화)	14:00~17:00	○ 제철 채소를 활용한 가공(초절임, 장아찌)	뼈요레센터 홍지미 대표	

※ 상기 일정 및 내용은 사정에 의해 변경 될 수 있습니다.

□ 행정사항

- 교육접수
 - 신청기간: 2020. 7. 29.(수) ~ 교육인원 충족 시까지
 - 접수처: 서귀포농업기술센터 농촌사회지도과(☎760-7822~ 25)
 - 접수방법: 방문 및 전화 접수
- 교육과정 80%이상 이수한 경우 전체 교육시간 인정, 30%이상 이수한 경우 이수시간 만큼 교육시간 인정(수료증 미발급, 요청 시 이수확인서 발급)
- 본인 교육 재료비 일부 10,000원 자부담

□ 기대효과

- 지역농산물 활용가치에 대한 인식 향상으로 지역농산물 소비촉진 및 건강 식문화 확산
- 가공품 생산 및 기술 습득으로 신규농업인의 새로운 수익 창출 기회 확대 및 농산물 가공 창업 활성화