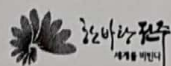


등록번호	농업기술센터-986 9
등록일자	2016. 11. 07.
결재일자	2016. 11. 07.
공개여부	대국민 공개

주무관	농촌자원팀장	농업기술센터장		결
		2016. 11. 7.		재
협 조 자				협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

- 6차산업 활성화를 위한 농산물 가공 강소농 육성 -
농업인대학 후속 농산물가공실습 교육 계획



농업기술센터

- 6차산업 활성화를 위한 농산물 가공 강소농 육성 -

농업인대학 후속 농산물가공실습 교육 계획

1 목적 및 필요성

- 농산물 가공 실습을 통해 기초지식, 가공 원리 및 방법 습득으로 농산물 가공 창업·경영 가능한 강소농 육성

2 교육개요

- 기 간 : 2016. 11. 15. ~ 12. 6. (기간 중 총 5회)
- 장 소 : 농업기술센터 농산물 가공 교육장 외 2개소
- 계획인원 : 1개반 36명
- 대 상 : 2016년 농업인대학 졸업생
- 주요내용 : 농산물 가공 실습 및 이론
- 교육강사 : 정기천 (한국식품정보원) 외 3명
- 사 업 비 : 8,340천원 정도

3 추진계획

- 교육내용

회차	월일	시간	내용	강사
1회	11. 15. (화)	13:30- 17:30	- 전통주 빚기 실습 및 이론 - 술의 기본원리, 단양주 이해	이연호 (술테마박물관 전임강사)
2회	11. 22. (화)	13:30- 18:00	- 전통 장 담기 실습 및 이론	김성환 대표 (기고올식품)
3회	11. 24. (목)	13:30- 17:30	- 전통주 빚기 실습 및 이론 - 발효의 기본원리, 이양주 이해	이연호 (술테마박물관 전임강사)
4회	11. 30. (수)	10:00- 18:00	- 농산물 가공화 기술 (추출, 착즙) 실습 및 이론	정기천 전문위원 (한국식품정보원)
5회	12. 6. (화)	13:30- 17:30	- 전통주 빚기 실습 및 이론 - 술 활용 발효식초	이연호 (술테마박물관 전임강사)

○ 예산지출 계획

- 총소요액 : 8,340천원

항 목	소 요 액	산 출 내 역	비 고
합 계	8,340천원		
강사수당	2,430천원	- 기본 120,000원 $\times$ 1h $\times$ 4회=480천원 - 기본 230,000원 $\times$ 1h $\times$ 1회=230천원 - 추가 100,000원 $\times$ 3h $\times$ 4회=1,200천원 - 추가 120,000원 $\times$ 3h $\times$ 1회=360천원 - 보조 40,000원 $\times$ 4h $\times$ 1회=160천원	
임 차 료	3,200천원	- 시설임차 200,000원 $\times$ 1개소, 1,800,000원 $\times$ 1개소 - 차량임차 600,000원 $\times$ 1대 $\times$ 2회	
중 식 비	280천원	- 7,000원 $\times$ 40명 $\times$ 1회	
운 영 비	560천원	- 현수막, 교재, 교육에 필요한 집기, 평가 등	
재 료 비	1,870천원	- 374,000원 $\times$ 5회	

- 예산과목 : 농업기술센터, 농업생산기반구축, 농업인교육지원, 농업
관련교육참석보상, 「일반운영비, 사무관리비

^L일반보상금, 행사실비보상금

농업기술센터, 농업생산기반구축, 농업소득개발지원, 선도
농가경영육성, 재료비, 재료비

4 기대효과

○ 농산물 가공 원리 및 가공 기자재 사용법 습득, 농산물 가공 전문
강소농 육성

○ 우리 지역 농·특산물 활용한 농산물가공 활성화로 전주푸드 다각화