

- 2024년 농업인 실용교육 - 「발효식품 장류」 교육 계획

❖ 장류 가공식품 생산 희망농가 대상 장류 제조 기초 교육 및 체험 추진, 전통 장류 제조 기술 노하우 습득 및 상품화를 통한 부가가치 창출 기대

□ 개 요

○ (교육일시) 2024. 10. 15.(화) ~ 17.(목) 10:00 ~ 17:00(18시간)

○ (장 소)

- 10. 15(화) : 충남농업기술원 교육관 1층 제1강의실

- 10. 16.(수) ~ 17.(목) : 충남농업기술원 본관 1층 생활과학실

○ (대 상) 20명(발효식품 장류 제조에 관심있는 농업인)

시군구	합계	천안	공주	보령	아산	서산	논산	계룡	당진	금산	부여	서천	청양	홍성	예산	태안
인원	20	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1

○ (교육내용) 발효식품 장류 제조 이론 및 실습

□ 교육일정

시 간		교 육 내 용		비 고
10. 15.(화)	09:30~10:00	30'	• 교육생 접수 및 등록	-
	10:00~12:00	120'	• 식품가공업 위생관리 및 인허가	이두희 (한솔경영리서치 대표)
	12:00~13:00	60'	• 중 식	구내식당
	13:00~17:00	240'	• 전통식품 품질인증 제도 소개 • 장류에 대한 제조공정 이론	이두희 (한솔경영리서치 대표)
10. 16.(수)	10:00~12:00	120'	• (실습) 전통 장류 제조	조태욱 ((사)세종식품연구소장)
	12:00~13:00	60'	• 중 식	구내식당
	13:00~17:00	240'	• (실습) 전통 장류 제조	조태욱 ((사)세종식품연구소장)
10. 17.(목)	10:00~12:00	120'	• (실습) 응용 장류 제조	전지영 ((사)세종식품연구소 책임연구원)
	12:00~13:00	60'	• 중 식	구내식당
	13:00~17:00	240'	• (실습) 응용 장류 제조	전지영 ((사)세종식품연구소 책임연구원)

□ 행정사항

○ 배정된 인원 내에서 시·군 자체 선정기준에 의거 교육생 선정

○ **대리수강·출석, 교육장소 무단이탈시 향후 교육 참여 제한**

○ 대상자 접수 시 **교육생 등록카드(붙임)** 첨부 제출 : **2024. 10. 10.(목)까지**

※ 교육대상자 등록카드 제출 등 접수기한 엄수

※ 교육 등록 후 취소시 향후 교육 참여에 제한

교육생 등록카드

교육명 : 발효식품 장류

교육기간 : 2024. 10. 15. ~ 17.

성명		성별	남 / 여	비고
생년월일		영농경력(년)		
전화번호				
이메일				
주소				
재배작목	<input type="checkbox"/> 수도작 <input type="checkbox"/> 밭작물 <input type="checkbox"/> 과수 <input type="checkbox"/> 화훼 <input type="checkbox"/> 버섯 <input type="checkbox"/> 인삼 <input type="checkbox"/> 기타() <input type="checkbox"/> 시설채소 [<input type="checkbox"/> 딸기 <input type="checkbox"/> 토마토 <input type="checkbox"/> 오이 <input type="checkbox"/> 고추 <input type="checkbox"/> 엽채류 <input type="checkbox"/> 기타()]			

개인정보 제공 동의서

【 수집하는 개인정보의 항목 】

- 충청남도농업기술원에서는 교육생의 신속한 민원처리 및 교육과정 개선을 위해 아래와 같은 개인정보를 수집하고 있습니다.
- 필수 항목 : 성명, 생년월일, 주소, 전화번호, 영농정보

【 개인정보 수집 목적 】

- 교육생의 교육이수 시 신속한 교육수료증 발급

【 개인정보 보유 기간 】

- 정보주체 개인정보는 원칙적으로 개인정보의 수집 및 이용목적이 달성되면 지체없이 파기합니다. 단, 다음의 정보에 대해서는 아래의 이유로 명시한 기간동안 보존합니다.

가. 교육생 교육이수 확인에 대한 기록보존

- 보존기간 : 10년

- 보존사유 : 농업인교육의 교육이수생 사후관리, 교육이수자 수료증 발급(동명이인 방지)

【 거부 및 불이익 】

- 개인정보수집을 거부 할 수 있으며 거부 할 경우 수강에 불이익을 받지 않습니다.
다만, 교육 이수 후 교육수료증 등 증명서 발급이 제한 될 수 있습니다.

개인정보의 수집 및 이용목적에 동의하십니까? 동의함 동의하지 않음

본인은 농업인교육에 활용되는 개인정보 제공에 동의합니다.

2024년 월 일

동의인 : (서명 또는 인)

충청남도농업기술원장 귀중

농업인교육설문서

충청남도농업기술원

발효식품 장류	과 정 설 문 서
<p>교육을 받느라 수고 많으셨습니다. 이 설문조사의 취지는 교육운영 전반에 대한 의견을 수렴하여 향후 교육운영개선에 반영 하고자 하는 것이오니 성의껏 응답하여 주시기 바랍니다. (해당란에 “V” 표기해 주시고 구체적인 의견이 있다면 직접 기재해 주시기 바랍니다.)</p>	

본 교육과정에 입교하게 된 동기는 무엇입니까?
 ① 보조사업 선정 ② 자기계발 ③ 영농기술 습득 ④ 일상생활에 도움
 ⑤ 기타()

구		매우 만족	만족	보통	부족	매우 부족
교육 효과	1. 발효식품 장류 과정 교육이 실생활에 도움이 된다고 생각하십니까?					
교육 운영	2. 교육 내용 및 진행에 대하여 만족 하십니까?					
	3. 교육 시기는 적당하였습니까?					
	※ 적당한 시기가 있다면 적어주세요. ()					
	4. 교육 기간은 적절하였다.					
	5. 교과 편성 및 강사선정은 적절하였다.					
	※ 교과편성 및 강사 선정이 적절하지 않았다면 그 이유는? ()					
시설 환경	6. 교육장비 및 자료(실험도구, 실습자재 등) 충실하였다					
	7. 강의실, 식당 등 시설에 만족한다.					
	8. 식사의 질과 서비스에 만족한다.					
	※ 시설환경에서 만족하지 않은 사항이 있다면 적어주세요. ()					

➔ 뒷면에 계속

9. 농업기술원에서 신설했으면 하는 교육과정이 있다면 추천하여 주세요.

10. 교육운영 전반에 대한 소감이나 개선·건의하고 싶은 내용이 있다면 기재해 주세요

◆ 교육 강사에 대한 만족도 조사는 다음과 같습니다.

각 과목별 목적과 내용에 대한 만족도로 해당란에 “V” 표기해 주시기 바랍니다.

강 사 명 (교 과 목)	강사의 전문성 및 태도					강의 기법					강의 효과성				
	강사의 풍부한 전문지식은 실제업무 또는 자기 개발에 도움이 되었다.					강의내용의 전달능력이 명확하고 뛰어났다.					본 강사의 강의를 다시 듣고(추천하고) 싶다.				
강 사 명 (강 의 내 용)	매우만족	만족	보통	부족	매우부족	매우만족	만족	보통	부족	매우부족	매우만족	만족	보통	부족	매우부족
< 이 두 희 > • 식품가공업 위생관리 및 인허가															
< 조 태 옥 > • 전통 장류 제조															
< 전 지 영 > • 응용 장류 제조															