

2025년 농산물 가공교육(심화과정) 교육생 모집 공고

아산시농업기술센터에서 식품유형별 가공설비 활용 교육을 통한 가공기술 능력배양을 위하여 2025년 농산물 가공교육(심화과정) 교육생을 아래와 같이 추진하오니 교육희망 농업경영체의 많은 참여 바랍니다.

2025년 3월 13일

아산시농업기술센터소장

1. 교육개요

- 과 정 명: 농산물 가공교육(심화과정)
- 교육기간: 2025. 4. 2. ~ 4. 23. (기간 중 4회 / 16시간)
- 교육장소: 농업기술센터 다기능교육실 및 농산물종합가공센터
- 모집인원: 20명 이내
- 교육내용: 농산물종합가공센터 장비 활용 가공실습 및 식품원료

2. 신청자격 : 농업기술센터에서 진행한 농산물 가공교육 이수자

- 2025년 농산물 가공교육(기초과정) 이수자
- 2025년 이전: 농산물 가공교육(심화과정)까지 이수한 자

3. 교육생 모집

- 접수기간: 2025. 3. 27.까지 (접수시간 09:00~18:00)
- 접수방법: 인터넷 접수(70%) 및 전화접수(30%)
 - 인터넷접수: <https://farm.asan.go.kr/farm/main/> (교육신청)
 - 전화접수: 농촌자원과 생활자원팀 041-537-3810
- 선발방법: 신청 자격자에 한하여 선착순 접수
- 대상자 확정: 2025. 3. 28.
- 대상자 통보: 개별문자 통보

4. 교육일정표

회차	날짜	시 간	교과목	교 육 내 용
1	4. 2. (수)	13:30~ 17:30 (4H)	지역 농산물을 활용한 가공실습(추출)	○추출이란? ○추출의 원리 및 방법 ○추출기의 작동원리 이해 ○장비활용 추출 및 농축실습 ○가공상품개발: 딸기청
2	4. 9. (수)	13:30~ 17:30 (4H)	지역 농산물을 활용한 가공실습(퓨레)	○농축기술(BRIX), 원료별 농축건조 개발 ○농축에 영향을 미치는 요소 ○농축기의 작동원리 이해 및 활용방안 ○가공상품개발: 토마토 퓨레
3	4.16. (수)	13:30~ 17:30 (4H)	지역 농산물을 활용한 가공실습 (볶음/ 분쇄)	○케어푸드 시장현황 ○케어푸드 제조실습 ○가공상품개발: 선식제조실습
4	4.23. (수)	13:30~ 17:30 (4H)	식품원료	○식품원료의 이해 및 시장현황 - 향료, 색소, 농축액, 첨가물 등 ○식품원료를 활용한 나만의 배합비 짜기

※ 상기 일정 및 내용은 사정(강사, 현장여건)에 따라 변경될 수 있음.

5. 기타사항

○ 교육정원의 60% 미만시 폐강

6. 문의사항 : 아산시농업기술센터 농촌자원과(041-537-3810)