

4. 쌀가공(떡류, 한과류, 빵류) 과정

교육목표	○ 쌀 가공 이해 및 가공 실습을 통한 쌀 가공식품 제조 및 소비 활성화								
교육대상	○ 농업인, 쌀 가공희망자	교육인원	28명						
교육기간	○ 2019. 9. 18. ~ 9. 20.(3일)	교육시간	21시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	가공이해	○ 쌀 품종별 특성 및 가공적성(1시간) ○ 쌀 가공식품 종류와 제조과정(1시간)				○	○		
	제조실습	○ 쌀떡류 제조실습(4시간) ○ 쌀과자류 제조실습(4시간) ○ 빵류 제조실습(7시간)							○ ○ ○
	현장학습	○ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간)						○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)						○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음								