

## 과채류 가공 과정

교육목표	○ 과채류를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 과채류 가공활성화							
교육대상	○ 농업인, 가공희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2021. 5. 13. ~ 5. 14.(2일)	교육시간	14시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	○ 과채류 가공특성 및 가공기술 이해(2시간) ○ 부산물을 활용한 기능성 제품 개발(1시간)			○ ○	○		
	가공실습	○ 잼, 젤리, 양갱 등 제조실습(2시간) ○ 반건조품(말랭이 등) 제조실습(2시간) ○ 건조품 제조실습(2시간)			○ ○ ○			○ ○ ○
	품질분석 실습	○ 품질분석 실습(당도, 산도, 점도 등)(2시간)			○		○	○
	성공사례	○ 과채류가공업 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)				○		
	기 타	○ 등록 및 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							