□ 쌀가공(한과, 디저트) 과정

(이론+실습)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 쌀을 이용한 가공기술 이해</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 교육희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">15명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2024. 9. 9. ~ 9. 10.(2일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">12시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>가공 이해</td><td>○ 쌀가공 이론(4시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>제조 실습</td><td>○ 쌀가공품(한과류, 디저트류) 제조실습(8시간)
- 한과 : 쌀엿강정, 현미견과영양바
- 디저트 : 순수보리떡, 오븐영양찰떡</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 교육생 등록 및 교육 설문</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>