

## 2. 과채류가공

구 분	· 농식품가공분야 / 과채류 가공과정						
교육목표	· 과채류를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 과채류 가공활성화						
교육대상	· 농업인, 과채류 가공희망자	교육인원					28명
교육기간	· 2017. 4. 11. ~ 12. (2일)	교육시간					14시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	제조이론 (3시간)	· 과채류 가공특성 및 가공기술 이해(2시간) · 부산물을 활용한 기능성 제품 개발(1시간)	○ ○	○			
	가공실습 (6시간)	· 과육 음료 제조 실습(2시간) · 잼, 젤리, 양갱 등 제조 실습(2시간) · 반건조품(말랭이 등) 제조 실습(2시간)				○ ○ ○	
	품질분석 실습 (2시간)	· 품질분석 실습(당도, 산도, 점도 등)(2시간)	○		○	○	
	성공사례 (2시간)	· 과채류가공업 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)		○			
	기 타 (1시간)	· 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 교재 등 : 강사제공 자료</li> <li>· 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능</li> <li>· 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						