# 3. 과채류 가공 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">○ 과채류를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 과채류 가공활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 가공희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="4">25명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2018. 4. 11. ~ 4. 12.(2일)</td><td>교육시간</td><td colspan="4">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="10">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습<br>견학</td></tr>
<tr><td rowspan="2">제조이론</td><td colspan="2">○ 과채류 가공특성 및 가공기술 이해(2시간)</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">○ 부산물을 활용한 기능성 제품 개발(1시간)</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">가공실습</td><td colspan="2">○ 잼, 젤리, 양갱 등 제조 실습(3시간)</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td colspan="2">○ 반건조품(말랭이 등) 제조 실습(3시간)</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>품질분석<br>실습</td><td colspan="2">○ 품질분석 실습(당도, 산도, 점도 등)(2시간)</td><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>성공사례</td><td colspan="2">○ 과채류가공업 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">기 타</td><td colspan="2">○ 등록 및 교육 설명(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">○ 설문 및 수료(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>