

쌀가공(떡류, 한과류) 과정

교육목표	○ 쌀가공 이해 및 가공실습을 통한 쌀가공식품 제조 및 소비 활성화								
교육대상	○ 농업인, 쌀가공(희망)자	교육인원	15명						
교육기간	○ 2023. 9. 5. ~ 9. 6. (2일)	교육시간	12시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	가공 이해	○ 쌀의 영양과 기능성(2시간) ○ 라이스 디저트 제조이론 (2시간)				○	○		
	제조 실습	○ 쌀가공품(떡류, 한과류, 과자류) 제조실습(8시간) - 쌀강정, 단호박케이크 등 - 떡 가공품					○		○
	기타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)						○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음								