## 16. 과채류 가공 과정

교육목표	<ul> <li>과채류를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 과채류 가공활성화</li> </ul>						
교육대상	ㅇ 농업인, 가공희망자 교육인원			28명			
교육기간	○ 2019. 4. 16. ~ 4. 17.(2일) 교육시간			14시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	<ul><li>○ 과채류 가공특성 및 가공기술 이해(2시간)</li><li>○ 부산물을 활용한 기능성 제품 개발(1시간)</li></ul>		0	0		
	가공실습	<ul> <li>잼, 젤리, 양갱 등 제조 실습(2시간)</li> <li>반건조품(말랭이 등) 제조 실습(2시간)</li> <li>건조품 제조 실습(2시간)</li> </ul>		0			0 0
	품질분석 실습	○ 품질분석 실습(당도, 산도, 점도 등)(2시간)		0		0	0
	성공사례	<ul><li>○ 과채류가공업 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)</li></ul>					
	기 타	○ 등록 및 설문(1시간)				0	
기타사항	<ul><li>교재 등 : 강사제공 자료</li><li>기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</li></ul>						