농식품인력개발원 10월중 교육과정

1. 쌀가공(떡류, 한과류) 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">○ 쌀 가공 이해 및 가공 실습을 통한 쌀 가공식품 제조 및 소비 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 쌀 가공희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="4">28명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2018. 10. 11. ~ 10. 12. / 2일</td><td>교육시간</td><td colspan="4">14시간</td></tr>
<tr><td rowspan="5">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>가공이해</td><td colspan="2">○ 쌀 품종별 특성 및 가공적성(1시간)
○ 쌀 가공식품 종류와 제조공정(1시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>제조실습</td><td colspan="2">○ 쌀떡류 제조실습(4시간)
○ 쌀과자류 제조실습(4시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>○
○</td></tr>
<tr><td>현장학습</td><td colspan="2">○ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>