

쌀가공(떡류, 한과류) 과정

교육목표	○ 쌀가공 이해 및 가공실습을 통한 쌀가공식품 제조 및 소비 활성화							
교육대상	○ 농업인, 교육희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2023. 4. 6. ~ 4. 7.(2일)	교육시간	14시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공 이해	<ul style="list-style-type: none"> ○ 쌀 품종별 특성 및 가공적성(2시간) ○ 쌀가공식품 제조공정과 제품 사례(2시간) 			○	○		
	제조 실습	○ 쌀가공품(떡류, 한과류, 과자류) 제조실습(7시간)			○			○
	벤치마킹/ 사례탐구	○ 쌀가공 선진업체 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)				○	○	○
	기타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)					○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							