

## 쌀가공(떡류, 한과류) 과정(2기)

|      |                                                      |                                        |      |    |      |    |          |
|------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|------|----|------|----|----------|
| 교육목표 | ○ 쌀가공 이해 및 가공실습을 통한 쌀가공식품 제조 및 소비 활성화                |                                        |      |    |      |    |          |
| 교육대상 | ○ 농업인, 쌀가공(희망)자                                      |                                        | 교육인원 |    | 15명  |    |          |
| 교육기간 | ○ 2022. 9. 7. ~ 9. 8.(2일)                            |                                        | 교육시간 |    | 14시간 |    |          |
| 교육내용 | 교육영역                                                 | 프 로 그 램                                |      | 이론 | 사례   | 토론 | 실습<br>견학 |
|      | 가공 이해                                                | ○ 쌀 품종별 특성 및 가공적성(1시간)                 |      | ○  | ○    |    |          |
|      |                                                      | ○ 쌀가공식품 제조공정과 제품 사례(1시간)               |      | ○  | ○    |    |          |
|      | 제조 실습                                                | ○ 쌀가공품(떡류, 한과류, 과자류) 제조실습(9시간)         |      | ○  |      |    | ○        |
|      | 시장 현황<br>및 전망                                        | ○ 쌀가공산업 트렌드 및 전망(2시간)                  |      |    | ○    | ○  | ○        |
|      | 기타                                                   | ○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및<br>교육 설문(0.5시간) |      |    |      | ○  |          |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 |                                        |      |    |      |    |          |