

3. 쌀 가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 쌀 가공 과정						
교육목표	▪ 쌀 가공 이해 및 가공 실습을 통한 쌀 가공식품 제조 및 소비 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 쌀 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2016. 9. 27. ~ 9. 29. (3일)	교육시간	21시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	가공이해 (2시간)	▪ 쌀 품종별 특성 및 가공적성 (1시간) ▪ 쌀 가공식품 종류와 제조과정 (1시간)	○ ○	○ ○			
	제조실습 (12시간)	▪ 쌀 케이크·빵·피자 제조실습 (4시간) ▪ 쌀떡류 제조실습(4시간) ▪ 조미식품류(장류, 조청, 올리고당) 제조실습(4시간)				○ ○ ○	
	포장 마케팅 (3시간)	▪ 쌀 가공식품 포장 및 e-마케팅 실습(2시간) ▪ 쌀 가공식품 시장현황 및 전망 (1시간)	○	○		○	
	현장학습 (4시간)	▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(4시간)			○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 쌀 가공식품 제조실습, 포장마케팅, 상품화 중심 교육 ▪ 실습장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 패키징실습실, e-마케팅실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						