

2. 곡류 가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 곡류가공과정						
교육목표	▪ 곡류를 이용한 가공식품 이해 및 가공실습을 통한 곡류가공 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 곡류 가공 희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2014. 2. 11. ~ 12. (2일)	교육시간	14시간				
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	가공이해 및 위생 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 곡류 가공기술 이해(2시간) ▪ 식품위생관리(2시간) 	○	○			
	가공실습 (5시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 한과 제조 실습(2시간) ▪ 선식류 제조 실습(2시간) ▪ 건조기, 분쇄기 운용 실습(1시간) 				○ ○ ○	
	포 장 마케팅 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 곡류가공식품의 종류 및 판매전략(1시간) ▪ 곡류가공식품 포장디자인 이해 및 실습(1시간) 	○	○		○	
	사례탐구 (3시간)	▪ 선진지 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간)	○	○	○	○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 가공실습, 포장마케팅, 사례탐구 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품 가공교육관/가공교육실, 패키징실습실, 조리실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						