

12. 과채류 가공 과정

교육목표	○ 과채류를 이용한 가공식품 제조기술, 농식품 가공기기 활용기술 습득을 통한 과채류 가공활성화					
교육대상	○ 농업인, 가공희망자	교육인원	28명			
교육기간	○ 2020. 4. 21. ~ 4. 22.(2일)	교육시간	14시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램	이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	○ 과채류 가공특성 및 가공기술 이해(2시간) ○ 부산물을 활용한 기능성 제품 개발(1시간)	○ ○	○		
	가공실습	○ 잼, 젤리, 양갱 등 제조 실습(2시간) ○ 반건조품(말랭이 등) 제조 실습(2시간) ○ 건조품 제조 실습(2시간)	○ ○ ○			○ ○ ○
	품질분석 실습	○ 품질분석 실습(당도, 산도, 점도 등)(2시간)	○		○	○
	성공사례	○ 과채류가공업 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)		○		
	기 타	○ 등록 및 설문(1시간)			○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음					