

#### 4 - 11. 쌀가공

구 분	▪ 농식품가공분야 / 쌀 가공과정						
교육목표	▪ 쌀 가공 이해 및 가공 실습을 통한 쌀 가공식품 제조 및 소비 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 쌀 가공희망자	교육인원	20명				
교육기간	▪ 2017. 9. 12. ~ 13. (2일)	교육시간	14시간				
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 제조공정 (1시간)	○ ○	○ ○			
	제조실습 (8시간)	▪ 쌀떡류 제조실습(3시간) ▪ 쌀과자류 제조실습(3시간) ▪ 조미식품류(조청, 올리고당) 제조실습(2시간)				○ ○ ○	
	현장학습 (3시간)	▪ 선진지 견학 및 성공사례 경영전략 탐구(3시간)			○	○	
	기 타 (1시간)	▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 교재 등 : 강사제공 자료</li> <li>▪ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능</li> <li>▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul>						