

## □ 전통떡 제조 과정(2기)

교육목표	○ 쌀가공식품(라이스 디저트류) 제조 및 소비 활성화							
교육대상	○ 떡제조기능사(필기합격자), ○ 교육 희망자	교육인원	20명					
교육기간	○ 2023. 12. 6.(1일)	교육시간	6시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공 이해	○ 떡 제조 이론 (1시간)			○	○		
	제조 실습	○ 쌀가공품(디저트류) 제조실습(5시간) - 쇠머리떡/송편 - 인절미/백편 - 무지개떡/경단 - 콩설기/부꾸미 <b>중 3종 실습</b>				○		
	기타	○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							