

## 쌀가공(떡류, 한과류, 빵류) 과정

교육목표	○ 쌀 가공 이해 및 가공 실습을 통한 쌀 가공식품 제조 및 소비 활성화								
교육대상	○ 농업인, 쌀 가공희망자	교육인원	15명						
교육기간	○ 2021. 10. 21. ~ 10. 22.(2일)	교육시간	14시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	가공이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀 품종별 특성 및 가공적성(0.5시간)</li> <li>○ 쌀 가공식품 종류와 제조공정(0.5시간)</li> </ul>				○	○		
	제조실습	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 쌀식빵 제조 실습(3시간)</li> <li>○ 쌀피자 제조 실습(3시간)</li> <li>○ 쌀케이크 제조 실습(3시간)</li> <li>○ 쌀과자류 제조 실습(3시간)</li> </ul>							○ ○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)						○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 교재 등 : 강사제공 자료</li> <li>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</li> </ul>								