

우리밀과 쌀 제과·제빵 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 우리밀과 쌀의 가공적성 습득 및 소비촉진 활성화						
교육대상	○ 농업인, 제과제빵가공(희망)자	교육인원	15명				
교육기간	○ 2024. 6. 20. ~ 6. 21.(2일)	교육시간	12시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	제과제빵 이해	○ 제과제빵의 다양성과 공정 이해(1시간) ○ 원료별 가공 특성 및 가공 적정성(1시간)		○			
	제조실습	○ 우리밀과 쌀을 이용한 제과제빵 실습(10시간) - 미니식빵 - 우리밀 마들렌 - 우리밀 들깨식빵, 쌀빵 등		○			○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						