

4. 수제 디저트 제조 과정

교육목표	○ 디저트 메뉴 개발 및 제조 실습을 통한 트렌디한 디저트 제조 및 창업 활성화							
교육대상	○ 농업인, 가공희망자	교육인원	28명					
교육기간	○ 2018. 2. 6. ~ 2. 7.(2일)	교육시간	14시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공일반	○ 최근 디저트 시장 변화의 이해(1시간) ○ 디저트 메뉴 개발 이론 교육(2시간)			○	○		
	가공실습	○ 디저트 제조 실습(8시간) - 한식 디저트(약과, 정과, 강정 등) - 서양식 디저트(초콜릿, 푸딩, 마카롱 등)						○
	성공사례	○ 디저트 카페 창업 성공사례 및 경영전략 탐구(2시간)				○		
	기 타	○ 등록 및 교육 설명(0.5시간) ○ 설문 및 수료(0.5시간)					○	○
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							