

3. 우리밀과 쌀 제과·제빵

구 분	▪ 농식품가공분야 / 우리밀과 쌀 제과·제빵과정						
교육목표	▪ 우리밀과 쌀의 우수성과 다양한 활용방법 등 제과·제빵 가공 실습을 통한 쌀 소비 촉진 활성화						
교육대상	▪ 농업인, 제과·제빵 희망자	교육인원					20명
교육기간	▪ 2017. 1. 24. ~ 25. (2일)	교육시간					14시간
교육내용	구 분		교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학	
	제과·제빵 이해 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제과·제빵의 다양성과 공정 이해(1시간) ▪ 밀과 쌀 품종별 특성 및 가공적성(1시간) 	○				
	제조실습 (9시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우리밀과 쌀을 이용한 제과·제빵실습(9시간) - 쌀케익·쿠키 제조 실습(4시간) - 쌀빵 제조 실습(5시간) 				○	
	포장 마케팅 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 로컬푸드 제과·제빵 포장마케팅(1시간) ▪ 제과·제빵 시장현황 및 제품동향(1시간) 	○	○			
	기 타 (1시간)	▪ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)			○		
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 ▪ 합숙여부 : 원거리 지역교육생 중 희망자에 한하여 합숙가능 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 						