

## 7. 제과 · 제빵과정

|      |   |   |         |    |    |             |  |
|------|---|---|---------|----|----|-------------|--|
| 구 분  | · 농식품가공분야 / 제과·제빵과정   |   |         |    |    |             |  |
| 교육목표 | · 제과·제빵의 이해 및 가공실습을 통한 소득향상 기반 구축   |   |         |    |    |             |  |
| 교육대상 | · 농업인, 제과·제빵 희망자  | 교육인원  | 20명     |    |    |             |  |
| 교육기간 | · 2014. 3. 11. ~ 12. (2일)   | 교육시간  | 14시간    |    |    |             |  |
| 교육내용 | 구 분   |   | 교 육 방 법 |    |    |             |  |
|      | 교육영역  | 교 과 목 명   | 이론      | 사례 | 토론 | 실습<br>견학    |  |
|      | 포장<br>마케팅<br>(2시간)  | · 제빵 시장현황 및 판매전략(1시간)<br>· 패키지디자인 및 브랜드 개발(1시간)           | ○       | ○  |    |             |  |
|      | 제빵이해<br>(4시간)   | · 제빵재료 및 제조공정 이해(2시간)<br>· 제빵발효 이해 (2시간)                  | ○       | ○  |    |             |  |
|      | 가공 및<br>분석실습<br>(8시간)   | · 식빵류 제조실습(3시간)<br>· 과자빵류 제조실습(3시간)<br>· 쌀을 이용한 제빵실습(2시간) |         |    |    | ○<br>○<br>○ |  |
| 기타사항 | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 교육운영 : 발효원리 이해 및 가공실습 중심 운영</li> <li>· 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 식품조리실습실 등</li> <li>· 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료</li> <li>· 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음</li> </ul> |   |         |    |    |             |  |