

## 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 견학	
	포장 마케팅 (2시간)	· 제빵 시장현황 및 판매전략(1시간) · 패키지디자인 및 브랜드 개발(1시간)	○	○			
	제빵이해 (4시간)	· 제빵재료 및 제조공정 이해(2시간) · 제빵발효 이해 (2시간)	○	○			
	가공 및 분석실습 (8시간)	· 식빵류 제조실습(3시간) · 과자빵류 제조실습(3시간) · 쌀을 이용한 제빵실습(2시간)				○ ○ ○	
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>						