

체험형 메뉴개발 (우리밀 베이커리)

(이론+실습)

| | | | | | | | |
|------|--|---|------|----|----|----|----------|
| 교육목표 | ○ 로컬자원을 활용한 농촌 체험형 프로그램 개발 및 아이템 발굴 | | | | | | |
| 교육대상 | ○ 체험마을종사자, 예비창업자 | 교육인원 | 20명 | | | | |
| 교육기간 | ○ 2026. 6. 24. ~ 6. 25.(2일) | 교육시간 | 12시간 | | | | |
| 교육내용 | 교육영역 | 프 로 그 램 | | 이론 | 사례 | 토론 | 실습 견학 |
| | 제과제빵 이해 | ○ 체험형 메뉴 및 프로그램 개발(2시간) ○ 제과제빵 원재료 특성 및 가공 적성(2시간) | | ○ | | | |
| | 제조실습 | ○ 체험형 메뉴개발 제과제빵 실습(8시간) | | | | | ○ |
| | 기 타 | ○ 교육생 등록 및 교육 설문 | | | | ○ | |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 | | | | | | |