13. 우리밀과 쌀 제과제빵 과정(1기)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 우리밀과 쌀의 가공 적성에 대한 이해와 제과·제빵 실습을 통한 우리밀과 쌀 소비 촉진 활성화</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 가공희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">20명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2020. 7. 16.(1일)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">7시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td>프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습견학</td></tr>
<tr><td>제과제빵 이해</td><td>○ 제과·제빵의 다양성과 공정 이해(1시간)
○ 우리밀과 쌀 품종별 특성 및 가공적성(1시간)</td><td>○
○</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>제조실습</td><td>○ 우리밀과 쌀을 이용한 제과제빵 실습(4시간)
- 예) 쌀빵, 우리밀쿠키 제조 실습</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td>○ 등록 및 교육 설명(0.5시간)
○ 설문 및 수료(0.5시간)</td><td></td><td></td><td>○
○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>