

농식품인력개발원 3월중 교육과정

1. 제과 · 제빵

구 분	▪ 농식품 가공분야 / 제과 · 제빵 과정								
교육목표	▪ 제과·제빵의 이해 및 가공실습을 통한 소득향상 기반 구축								
교육대상	▪ 농업인, 제과·제빵 희망자	교육인원					20명		
교육기간	▪ 2015. 3. 5. ~ 6. (2일)	교육시간					14시간		
교육내용	구 분		교 육 방 법						
	교육영역	교 과 목 명				이론	사례	토론	실습 견학
	제과·제빵 이해 (2시간)	▪ 제과·제빵 재료 및 공정 이해(2시간)				○	○		
	제조실습 (9시간)	▪ 지역 농산물을 이용한 제과·제빵실습(9시간) - 쌀빵제조 실습(5시간) - 쿠키제조 실습(4시간)							○
	포장 마케팅 (2시간)	▪ 로컬푸드 제과·제빵 포장마케팅 실습(1시간) ▪ 제과제빵 시장현황 및 제품동향(1시간)				○	○		○
	기 타 (1시간)	▪ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육설문 및 수료(0.5시간)						○	○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 제과 · 제빵실습 및 포장마케팅 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 식품조리실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 								