

1. 제과 · 제빵[2기]

구 분	▪ 농식품가공분야 / 제과·제빵과정					
교육목표	▪ 제과·제빵의 이해 및 가공실습을 통한 소득향상 기반 구축					
교육대상	▪ 농업인, 제과·제빵 희망자	교육인원	20명			
교육기간	▪ 2014. 8. 21. ~ 22. (2일)	교육시간	14시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	포장 마케팅 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제빵 시장현황 및 판매전략(1시간) ▪ 패키지디자인 및 브랜드 개발(1시간) 	○	○		
	제빵이해 (4시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제빵재료 및 제조공정 이해(2시간) ▪ 제빵발효 이해 (2시간) 	○	○		
가공 및 분석실습 (8시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식빵류 제조실습(3시간) ▪ 과자빵류 제조실습(3시간) ▪ 쌀을 이용한 제빵실습(2시간) 				○ ○ ○	
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 발효원리 이해 및 가공실습 중심 운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 식품조리실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					