강의계획서- 퇴근길 행복베이킹

프로그램명	퇴근길 행복베이킹		
프로그램소개	평소 베이커리 제작에 관심 있는 성인들을 대상으로 다양한 제과·제빵 실습을 통해 베이커리 제조 과정을 이해하고, 직접 쿠키를 만들어 보며 실무 능력과 자신감을 향상시키는 프로그램 또한 협업을 통한 베이커리를 나눔 활동을 실천함		
교육목표	쿠키 제작에 필요한 기초 지식과 기술을 쉽게 이해하고 습득하여 쿠키 베이킹 역량과 실무 능력을 향상시키며, 협업을 통한 쿠키 제작과 나눔 활동을 실천할 수 있는 능력을 함양한다		
교육시간	3시간	**교육일시22:00**	2026. 7. 8./ 7. 15.(매주 수) 19:00~ 22:00
강 사 명	김호경	**정 원**	10명

교 육 내 용

구분	주 제	세부내용
1 (7.8)	고급 르뱅쿠키 만들기	- 쿠키 재료 준비하기 - 재료의 특성 이해하기 - 계량하는 법 - 반죽 만들기 - 휴지시키는 방법 - 분할하기 - 팬닝하기 - 오븐 사용하기
2 (7.15)	과일 쫀득 쿠기 만들기	- 쿠키 재료 준비하기 - 재료의 특성 이해하기 - 계량하는 법 - 반죽 만들기 - 휴지시키는 방법 - 재단하기

비고 ※상기 일정은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.