강의계획서- 행복나눔 베이커리

프로그램명	행복나눔 베이커리		
프로그램소개	제과·제빵 교육을 통해 중장년 남성의 자기성장과 자신감을 높이고, 직접 만든 빵을 지역사회 아동들에게 나누며 따뜻한 공동체 문화를 실천하는 프로그램		
교육목표	제과·제빵의 기초 이론과 실습을 통해 베이커리 제조기술을 습득하고 자신감과 성취감을 향상시킨다. 직접 만든 빵을 지역사회에 나누며 나눔과 봉사의 가치를 실천하고 공동체 의식을 함양한다		
교육시간	4시간	교육일시22:00	2026. 7. 25./8. 8.(토) 09:00~13:00
강 사 명	김호경	정 원	10명

교 육 내 용

구분	주 제	세부내용
1	과일 쫀득 쿠기 만들기	- 쿠키 재료 준비하기 - 재료의 특성 이해하기 - 계량하는 법 - 반죽 만들기 - 휴지시키는 방법 - 재단하기
2	롤케익	- 롤케익 재료 준비하기 - 재료의 특성 이해하기 - 계량하는 법 - 반죽 만들기 - 휴지시키는 방법 - 팬닝하기 - 오븐 사용하기 - 굽는 방법 이해하기

비고 ※상기 일정은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.
자격증 소지자 대상