

프로그램 운영 계획서

활동분야	쿠 킹 플 그 램			강 사 명	권 인 경
프로그램명	베 이 킹 직 업 체 험 기 초				
대 상	중 등 이 상			모집인원	16
운영시간	13:00~16:00(3시 간)	운영회차	__ 4 회차	요 일	토
운영비용	교재비(교재명/출판사) :			그 외 운영비용 :	
	재료비 :				

▶ 프로그램 소개

제과 실무를 중심으로 베이킹의 탄탄한 기본기부터 제과 실무에 관한 것을 배우고, 전문가가 되기 위해 제과에 대한 다양한 이론적인 지식과 제조 능력을 배우기 위한 기초 과정

▶ 프로그램 목적

베이킹의 기초와 기본에 대한 이해를 통해 베이킹 각 재료에 대해 이해하고 재료들의 특성을 안다

▶ 프로그램 목표

- 제과 에 대한 다양한 이론적 지식을 배움
- 제조 능력의 기초를 갖춘 전문가로 성장
- 디저트를 제작하는 능력을 갖추

▶ 프로그램 운영방법

제과 실무를 이해하기 위해 제과를 체험하는 것을 넘어 각 재료들의 특성을 이해하고 스스로 계량, 반죽, 성형 까지 1회기부터 4회기까지 전문적으로 제과를 배움

프로그램 내용

※ 회기는 자유롭게 변경하여 작성

회기	일 정	학습(활동)내용	준비사항	비고
1회	9월 21일(토) 13:00~16:00	버터쿠키		
2회	10월 26일(토) 13:00~16:00	다쿠와즈		
3회	11월 23일(토) 13:00~16:00	쇼트브레드쿠키		
4회	12월 21일(토) 13:00~16:00	초코머핀/루돌프		