## 4. 교육일정

| 차시 | 날짜 | 시간 | 단원명 | 세부교육내용 | 교수학습방법 | 교강사명 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1~4 | 04.15 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제과실기 | • 나가사끼카스테라<br>• 제과제법의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 5~8 | 04.22 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 소금빵<br>• 펀칭의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 9~12 | 04.29 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 누룽지빵<br>• 쌀을 이용한 제품의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 13~16 | 05.06 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 불고기포카치아<br>• 사워종의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 17~20 | 05.13 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 치즈앤치즈<br>• 양파을 이용한 충전물의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 21~24 | 05.20 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제과실기 | • 피칸파이<br>• 충전물 응용하기 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 25~28 | 06.03 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 바질바게트<br>• 파베이크의 종류 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 29~32 | 06.10 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 카페모카빵<br>• 카페디저트에 응용할 수 있는 토핑 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 33~36 | 06.17 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제과실기 | • 고구마빵&감자빵<br>• 특산물을 이용한 제품의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 37~40 | 06.24 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 흑임자찰빵<br>• 찹쌀의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 41~44 | 07.01 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제과실기 | • 키리쉬토르테<br>• 케익의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 45~48 | 07.08 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 크랜베리깜파뉴<br>• 천연발효빵(액종과 르방)의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 49~52 | 07.15 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제과실기 | • 달콤한 밤고구마케익<br>• 생크림의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 53~56 | 07.22 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제빵실기 | • 베이글<br>• 크림치즈 종류별로 만들기 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |
| 57~60 | 07.29 | 9:00~13:00<br>(4H) | 제과실기 | • 구움과자 (비스코티)<br>• 프랑스과자의 이해 | 강의 및 시범<br>조별 실습 | |

※ 1교시 50분 수업, 10분 휴식

※ 모집에 따라 일정이 변경될 수 있음