

2026년도 여름방학 학생교육 강의계획서

전북특별자치도교육청남원학생교육문화관

강좌명	어린이 홈 베이킹	교육기간	26.07.30~08.14	작성자	윤고은 (인)
-----	-----------	------	----------------	-----	---------

지도목표	1 소근육과 두뇌 발달에 도움 및 창의력개발 2.성취감 및 자신감 향상에 도움		
수업재료 및 교재	재료비 1인 15000원		
강의회차	강의주제	강의내용	준비물
1회	초코모닝빵	코코아 가루와 초코칩등을 넣어 만든 모닝빵	앞치마
2회	썩 깨찰빵	썩 가루와 타피오카 가루등을 섞어 만든 깨찰빵	앞치마
3회	미니 소시지빵	빵속안에 야채 치즈 옥수수콘 소시지 들어간 미니 소시지빵	앞치마
4회	미니 타르트	파지와 토핑과 견과류 넣어 구워낸 타르트	앞치마
5회	단팥빵	단팥앙금과 호두 들어간 단팥빵	앞치마
6회	인절미 쿠키	콩가루와 아몬드 파우더등이 들어간 고소한 쿠키	앞치마
7회	당근 마들렌	당근, 크림치즈 견과류 넣어 만든 마들렌	앞치마
8회	감자빵	감자와 옥수수등을 넣어 감자 모양으로 만든 빵	앞치마
9회	소보로 빵	소보로 토핑 땅콩버터 등 재료로 만든 소보로 빵	앞치마
10회	강아지모양 쿠키	2가지 색 반죽과 초코펜으로 이용하여 강아지 모양 쿠키 만들기	앞치마
11회	치즈볼	쌀가루와 타피오카 치즈가 들어간 볼	앞치마
12회	초코 쫄떡 쿠키	쫄떡한 쿠키 반죽에 초쿠킵 들어간 쿠키	앞치마

※ 강의계획서가 지도강사 선정 시 서류평가에 반영되오니 회차별 강의주제와 강의내용을 충실히 작성하시기 바랍니다.
 ※ 지원하는 강좌별 회차에 따라 필요 시 칸을 늘리거나 추가하여 작성하시기 바랍니다.