

- 베이커리&디저트 전문가(파티셰) 과정 운영 세부일정표

연번	교육일정		교육내용				강의실	비고	
	일자	시간	구분	강의주제	세부내용	강사			
1		09:00 ~18:00	8H	소양	입학식 및 은퇴소양 교육 협동조합 설립	<ul style="list-style-type: none"> · 입학식(0.5) · 은퇴설계(2.5) -대인관계, 변화관리, 자산관리, 건강관리 · 취업·창업교육(2.5) -취업·창업 전략, 취업·창업 역량강화 방안 · 협동조합 설립 운영(2.5) -협동조합 개념, 관련법규 이해, 운영 노하우, 설립 절차에 따른 과정 실습 	전문강사	어울림관 505호, 아람관 109호	기초 교육
2		09:00 ~18:00	8H	기술	위생, 제빵 이론 및 실기교육 1	<ul style="list-style-type: none"> · 위생교육(1) · 제빵 재료 이론강의(2) -기초과학, 재료과학, 재료영양, 소화흡수 · 제빵 실기수업(5) -식빵, 우유식빵 제조실습 	장재권 고명희 송유근	문화사 랑관 112호	
3		09:00 ~18:00	8H	기술	제빵 이론 및 실기교육 2	<ul style="list-style-type: none"> · 제빵제조 이론강의(3) -제빵법, 제빵공정, 제품별 특징 · 제빵 실기수업(5) -옥수수식빵, 풀만식빵, 밤식빵 제조실습 	고명희 송유근	문화사 랑관 112호	
4		09:00 ~18:00	8H	기술	제빵 이론 및 실기교육 3	<ul style="list-style-type: none"> · 제빵 이론강의(3) · 제빵 실기수업(5) -단과자빵(크림빵), 단과자빵(소보로), 단과자빵(트위스트형) 제조실습 	고명희 송유근	문화사 랑관 112호	
5		09:00 ~18:00	8H	기술	제빵 이론 및 실기교육 4	<ul style="list-style-type: none"> · 제빵 이론강의(3) · 제빵 실기수업(5) -단팥빵, 통밀빵, 모카빵 제조 실습 	고명희 송유근	문화사 랑관 112호	
6		09:00 ~18:00	8H	기술	제빵 실기교육 5	<ul style="list-style-type: none"> · 제빵 실기수업(8) -빵도넛, 소시지빵, 버터톱 제조실습 	송유근	문화사 랑관 112호	
7		09:00 ~18:00	8H	기술	제빵 실기교육 6	<ul style="list-style-type: none"> · 제빵 실기수업(8) -더치빵, 호밀빵, 그리시니 제조실습(8) 	송유근	문화사 랑관 112호	

연 번	교육일정			교육내용			강의실	비고	
	일자	시간	구분	강의주제	세부내용	강사			
8		09:00 ~18:00	8H	기술	제빵 실기교육 7	· 제빵 실기수업(8) -베이글, 스위트롤, 버터를 제 조실습(8)	송유근	문화사 랑관 112호	
9		09:00 ~18:00	8H	기술	제과 이론 및 실기교육 1	· 제과 이론강의(3) · 제과 실기수업(5) -초코머핀, 마드레느, 다쿠와즈, 버터쿠키 제조실습	고명희 이영식	문화사 랑관 112호	
10		09:00 ~18:00	8H	기술	제과 이론 및 실기교육 2	· 제과 이론강의(3) · 제과 실기수업(5) -쇼트브레드쿠키, 브라우니, 스 핀지케이크(공립법), 버터스핀 지케이크(별립법)	고명희 이영식	문화사 랑관 112호	
11		09:00 ~18:00	8H	기술	제과 실기교육 3	· 제과 실기수업(8) -슈, 타르트, 사과파이, 호두파 이	이영식	문화사 랑관 112호	
12		09:00 ~18:00	8H	기술	제과 실기교육 4	· 제과 실기수업(8) -젤리롤케이크, 소프트롤케이 크, 과일케이크, 시폰케이크(8)	이영식	문화사 랑관 112호	
13		09:00 ~18:00	8H	기술	제과 실기교육 5	· 제과 실기수업(8) -파운드케이크, 치즈케이크, 마 데라컵케이크, 초코롤케이크(8)	이영식	문화사 랑관 112호	
14		09:00 ~18:00	8H	현장 실습	현장실습	· 현장실습(8) -지역 장애인 복지시설 방문 및 베이커리 나눔	장재권 이영식	복지기 관	현장 실습
15		09:00 ~18:00	8H	기술	디저트테 크닉·베 이커리 창업 1	· 디저트, 베이커리 실기수업(8) -베이커리 창업이론, 디저트테 크닉 이론 및 실습(까놀레, 마 카롱 선물세트용)	허수진	문화사 랑관 112호	
16		09:00 ~18:00	8H	기술	디저트테 크닉·베 이커리 창업 2	· 디저트, 베이커리 실기수업(8) -베이커리 창업이론, 디저트테 크닉 이론 및 실습(구운과자 (마들렌, 휘낭시에, 파운드케익 등) 선물세트용)	허수진	문화사 랑관 112호	

연 번	교육일정		교육내용				강의실	비고
	일자	시간	구분	강의주제	세부내용	강사		
17		09:00 ~18:00	8H	기술	디저트테 크닉·베 이커리 창업 3	· 디저트, 베이커리 실기수업(8) -베이커리 창업이론, 디저트테 크닉 이론 및 실습(롤케익, 무 스케익 선물세트용, 아이싱)	허수진	문화사 랑관 112호
18		09:00 ~18:00	8H	기술	디저트테 크닉·베 이커리 창업 4	· 디저트, 베이커리 실기수업(8) -베이커리 창업이론, 디저트테 크닉 이론 및 실습(타르트 선 물세트용, 디저트 플레이팅, 상품별 포장법) · 수료식(간담회)	허수진	문화사 랑관 112호 간담회 수료식