

서식4 고교학점제 지원시스템 게시용 운영계획서

학교 밖 교육 [여름방학 강좌-창체형] 제과제빵 진로체험

○ 개요

대학명	○ 전주기전대학(☎ 063-280-5322)
학 과	○ 호텔제과제빵과
기 간	○ 2026년 7월 28일(화) ~ 7월 30일(목) (3회, 회당 6시간/총 18시간)
대 상	○ 1~3학년

○ 강의 계획서 * 시스템 게시용이므로 강사명 중 가운데 글자는 '0'처리

차시	일자	주요 학습 내용	수업 시간		강사명	장소
			시간	누계		
1	7월 28일 (화)	• 우유식빵 및 옥수수 스콘 배합표 만들기	10:00-11:00	1	이0복	본관 217호
2		• 제빵재료 계량하기, 반죽하기	11:00-12:00	2		
3		• 1차 발효하기, 분할,정형하기	13:00-14:00	3		
4		• 2차 발효하기, 오븐 굽기, 냉각하기	14:00-15:00	4		
5		• 옥수수 스콘 재료계량하기	15:00-16:00	5		
6		• 정형 팬넣기, 오븐 굽기	16:00-17:00	6		
7	7월 29일 (수)	• 소시지빵 및 레몬 마드네드 만들기	10:00-11:00	7	이0복	본관 217호
8		• 제빵재료 계량하기, 반죽하기	11:00-12:00	8		
9		• 충전물준비하기1차 발효하기,분할,정형하기	13:00-14:00	9		
10		• 2차 발효하기, 오븐 굽기, 냉각하기	14:00-15:00	10		
11		• 레몬 마드네드 만들기,재료계량하기	15:00-16:00	11		
12		• 정형 팬넣기, 오븐 굽기	16:00-17:00	12		
13	7월 30일 (목)	• 옥수수 콘 브레드,살구볼 쿠키 만들기	10:00-11:00	13	이0복	본관 217호
14		• 제빵재료 계량하기, 반죽하기	11:00-12:00	14		
15		• 1차 발효하기, 분할,정형하기	13:00-14:00	15		
16		• 2차 발효하기, 오븐 굽기, 냉각하기	14:00-15:00	16		
17		• 살구볼 쿠키 만들기,재료계량하기	15:00-16:00	17		
18		• 정형 팬넣기, 오븐 굽기	16:00-17:00	18		