

강 의 계 획 서

2026-1학기

경북전문대학교 평생교육원

과 정 명 : 홈 베이커리 마스터 과정	강사 : 황승환	경력	경북전문대학교 교수		
			바리스타 기능장 자격 취득		
			발효음료 관련 발명 특허		
			바리스타 심사위원		
			바리스타 평가위원, 출제위원		
교육기간		교육시간	교육시수	요일	정원
2026.5.7.(목)~6.25.(목)		18:30~22:30(4)	8회(32시간)	목	16
강의목표	<input type="checkbox"/> 홈베이킹 기초부터 응용까지 단계별 실습을 통해 제과·제빵 기술 습득 <input type="checkbox"/> 재료 이해, 반죽 공정, 굽기 등 핵심 공정 능력 향상, 완성도 높은 제품 제작 능력 배양을 통해 취미·창업 기반 마련				
강의개요	<input type="checkbox"/> 제과·제빵 기본 이론과 실습을 병행한 체계적 교육 과정으로 쿠키, 케이크, 식빵 등 다양한 홈베이커리 메뉴 실습 중심 운영하며, 계량, 반죽 상태 판단, 오븐 활용 등 실무 기술 집중 지도				
강의교재	매시간 레시피 등 프린트물				
안내사항	앞치마 개인 지참				

작품사진 등(예시) ※ 해당자에 한함	

회차	시수	강의 또는 실습내용	비 고
1	4	오리엔테이션, 로쉐 초코렛 만들기.	
2	4	수제 카라멜을 이용한 파운드 케익	
3	4	초코 스프레드와 초코식빵	
4	4	다쿠아즈 & 마지팬, 초코 크림	
5	4	부드럽고 맛있는 와인곡물빵	
6	4	티라미슈(레이디핑거쿠키와 마스카포네 무스)	
7	4	카프치노 크림빵	
8	4	생크림 케익	