

프로그램 운영 계획서

활동분야	진로·봉사활동			강사명	권하영
프로그램명	달콤한 꿈, 따뜻한 나눔				
대 상	중·고등학생			모집인원	12명
운영시간	13:00~16:00(3시간)	운영회차	<u>5</u> 회차	요일	토요일
운영비용	교재비(교재명/출판사) :			그 외 운영비용 :	
	재료비 : 1,000,000원				

▶ 프로그램 소개

청소년들이 베이커리 분야를 직접 배우고 경험하며 자신의 흥미와 적성을 찾아보고, 직접 만든 제품을 나누는 과정을 통해 진로에 대한 자신감과 나눔의 기쁨을 함께 느끼는 진로·봉사활동 프로그램.

▶ 프로그램 목적

청소년들이 베이커리 체험을 통해 흥미와 적성을 발견하고 주체적으로 진로를 탐색하며, 직접 만든 제품을 나누는 과정에서 성취감과 나눔의 기쁨을 경험하도록 함.

▶ 프로그램 목표

- 제과·제빵 실습을 통해 베이커리 분야의 기본 기술과 작업 과정을 경험함.
- 베이커리 분야를 직접 경험하며 자신의 흥미와 강점을 발견하고 진로에 대한 관심을 높임.
- 역할 분담과 협업을 통해 책임감과 협동심을 기름.
- 4회기 동안 습득한 제과·제빵 기술을 활용한 나눔 활동을 통해 성취감과 나눔의 의미를 경험함.

▶ 프로그램 운영방법

- 이론 강의와 실습 병행
- 전문 강사 초빙 및 소규모 그룹 활동
- 실습수업 총 5회기 운영
- 과제:
 - 회기별 제과·제빵 실습을 통한 베이커리 분야 체험 및 진로 탐색
 - 마지막 회기 결과물 제작·포장 및 나눔 활동

프로그램 내용

※ 주차는 자유롭게 변경하여 작성

주 차	학 습 (활 동)내 용	준 비 사 항	비 고
1회	- 초코칩머핀 - 크림법으로 제조, 코코아가루와 초코칩을넣어 만든 머핀	은 박 컵 , 머 핀 속 지	
2회	- 버터쿠키 - 크림법으로 제조(수작업), 모양깍지를 이용한 모양짜기	모 양 깍 지	
3회	- 연유식빵 - 쌀가루를 이용한 식빵, 플러피몰드를 활용한 연유크림을 품은 미니식빵	플 럼 피 몰 드 미 니, 붓	
4회	- 단팔빵 - 쌀가루를 이용한 단과자빵, 빵반죽에 팔앙금 싸서 만들기	헤 라	
5회	- 초코칩머핀, 단팔빵 - 초코칩 머핀과 단팔빵 나눔	은 박 컵 , 머 핀 속 지 헤 라 , 상 자 , 스 티 커	
6회			
7회			
8회			
9회			
10회			