

1. 학습공간 운영계획서(1)

프로그램 명		베이킹 원데이클래스				
프로그램 소개		카페 사장님이 직접 가르쳐주시는 쿠키와 케이크 만들기				
학습공간 명		카페 노리				
운 영	기 간	총 시 간	참 여 자 수	참 여 대 상	수강생 1인 부담금 (교재비 및 재료비)	
	2022. 5.19 ~ 6.16	10시간	5명	전연령층	50,000원 (베이킹 재료)	
차시	일자 (요일)	시간	세부 교육내용		담당강사	교수방법
C반(1)	5/19(목)	오전 10~12시	생크림 케이크 만들기		염근희	강의식 실습
C반(2)	5/26(목)	오전 10~12시	촉촉한초코칩쿠키 만들기		염근희	강의식 실습
C반(3)	6/2(목)	오전 10~12시	황치즈쿠키 만들기		염근희	강의식 실습
C반(4)	6/9(목)	오전 10~12시	옥수수쿠키 만들기		염근희	강의식 실습
C반(5)	6/16(목)	오전 10~12시	아메리칸 초코칩쿠키 만들기		염근희	강의식 실습

2. 학습공간 운영계획서(2)

프로그램 명		자연에서 온 라탄으로 만드는 나만의 감성소품				
프로그램 소개		자연친화적 재료인 라탄(등나무)으로 감성 인테리어 소품 및 생활 소품을 만들어 보는 과정				
학습공간 명		굴렁굴렁 라탄작업실				
운 영	기 간	총 시 간	참 여 자 수	사 용 재 료	수강생 1인 부담금 (재료비)	
	2022. 5. 24.~ 6. 21.	10시간	5명	환심, 합판, 전구, 유리병, 마감재료 등	100,000원 (재료비)	
차시	일자 (요일)	시간	세부 교육내용		담당강사	교수방법
1	5. 24.(화)	14:00 ~16:00	· 라탄공예 기본이론 · 곱돌이트레이 만들기		안서영	강의식 실습
2	5. 31.(화)	14:00 ~16:00	· 작은 채반 만들기		안서영	강의식 실습
3	6. 7.(화)	14:00 ~16:00	· 튜립바구니 만들기		안서영	강의식 실습
4	6. 14.(화)	14:00 ~16:00	· 미니 전등갓 만들기		안서영	강의식 실습
5	6. 21.(화)	14:00 ~16:00	· 화병 만들기 · 완성작품 마감방법		안서영	강의식 실습