2026년 라라밸학교 단기특강 3기 강의계획서

수 업 명	꽃과 함께 미리크리스마스	강 사 명	신미연
수업일시	2026. 11. 18.~ 12. 9. 매주 수 19:00~21:00	수업장소	학습관 5층 507호
재 료 비 (상세내역)	10만원(4회 총 재료비)	수 강 생 준 비 물	없음 (본인필요시 앞치마, 일회용장갑)
수업대상	내 손으로 꾸미는 크리스마스를 원하는 성인		
수업목표	가볍고 쉽고 즐겁게 크리스마스 준비하기		
기타요청 사항	수도 사용 할 수 있는 곳으로 부탁드립니다.		

수업내용	날짜	내용	수강생 준비물
	11/18(수)	" 생화 꽃장식 " 생화로 센터피스를 만들고 포장재로 선물포장으로 완성하기	-
	11/25(수)	" 크리스마스 갈란드 " - 실크플라워와 솔방울, 오리목, 프리져브드플라워로 벽에 걸거나 문에 걸 수 있는 갈란드 만들기	-
	12/2(수)	" 촛대 리스 만들기 " - 생화로 틀을 만들고 초를 꽂아 테이블 위에 장식 할 수 있는 촛대리스 만들기	-
	12/9(수)	" 편백 트리 만들기 " - 생화 편백, 더글라스, 삼나무, 솔방울 등으로 리얼트리 만들기	-

수업 관련 사진	
	
꽃장식 선물포장	크리스마스 갈란드
	
촛대 리스 만들기	편백 트리 만들기

2026년 라라밸학교 단기특강 3기 강의계획서

수 업 명	달콤한 계절, 홈베이킹 디저트 클래스	강 사 명	최 진 영
수업일시	2026. 11. 18.~ 12. 9. 매주 수 19:00~21:00	수업장소	학습관 601호
재 료 비 (상세내역)	1인 20,000원 (무염버터, 설탕, 달걀, 박력분, 꿀, 옥수수전분, bp, bs 소금, 피칸 초콜릿, 바닐라익스트랙 기타 포장용품)	수 강 생 준 비 물	앞치마, 개인위생용장갑 행주, 필기도구
수업대상	성인 초보자 및 홈베이킹에 관심 있는 학습자		
수업목표	1. 제과의 기본 재료와 도구의 특성을 이해하고 올바른 사용법을 익힌다. 2. 다양한 제과 제품의 제조 원리와 기본 공정을 이해한다. 3. 재료 계량부터 반죽, 성형, 굽기까지의 전 과정을 직접 실습한다. 4. 완성된의 품질을 평가하고 홈베이킹 역량을 기른다.		
기타요청 사항	오븐 사용, 수도 사용, 작업대 및 제과 실습도구 사용		

수업내용

날짜	내용	수강생 준비물
11/18(수)	1. 초콜릿과 버터 등 기본 재료의 특성 이해 2. 쿠키 반죽 제조 및 혼합 방법 실습 3. 반죽의 두께와 모양 조절 및 팬닝 4. 굽기 온도와 시간에 따른 식감 변화 이해 5. 완성품의 색상, 바삭함 및 풍미 평가 6. 포장하고 마무리 한다	앞치마, 개인위생용 장갑 행주, 필기도구
11/25(수)	1. 휘낭시에의 기본 배합과 제조 원리 이해 2. 헤이즐넛 버터 제조 실습 3. 흰자와 가루 재료의 혼합 방법 익히기 4. 고구마를 활용한 휘낭시에 제조 및 굽기 5. 시럽 제조 및 완성품의 색상, 조직감 및 풍미 평가 6. 포장하고 마무리 한다	앞치마, 개인위생용 장갑 행주, 필기도구
12/2(수)	1. 바나나의 숙성도와 수분 특성 이해 2. 버터 크림화 및 반죽 제조 실습 3. 바나나를 활용한 재료 혼합 방법 익히기 4. 파운드케이크 팬닝 및 굽기 공정 실습 5. 제품의 부피, 조직감 및 풍미 평가 6.. 포장하고 마무리 한다	앞치마, 개인위생용 장갑 행주, 필기도구
12/9(수)	1. 린저쿠키의 특징과 재료 배합 이해 2. 쿠키 반죽 제조 및 휴지 과정 실습 3. 밀어 펴기와 모양틀을 이용한 성형 4. 쿠키 굽기 및 충분히 식힘 5. 잼 필링과 샌드 작업 및 마무리 장식 6. 완성품 평가와 포장 방법 익히기	앞치마, 개인위생용 장갑 행주, 필기도구

수업 관련 사진	
	
브라운 씬 쿠키	고구마 맛탕 휘낭시에
	
바나나 파운드 케이크	린저 쿠키
※ 실습 기자재 및 사용 틀의 형태에 따라 완성 제품의 모양은 일부 변경될 수 있습니다.	

2026년 라라밸학교 단기특강 3기 강의계획서

수 업 명	오 마이 떡!	강 사 명	최길순
수업일시	2026. 11. 25.~ 12. 9.(*총 3회 진행) 매주 수 19:00~21:00	수업장소	학습관 6층 603호
재 료 비 (상세내역)	**60,000원**(멥쌀가루, 찹쌀가루, 곶감, 호두, 흑설탕, 치즈, 대추, 밤, 올리브, 피자소스, 콘옥수수, 포장지 등)	수 강 생 준 비 물	**앞치마, 행주**
수업대상	원주시민 성인		
수업목표	1. 우리 쌀과 전통 떡의 종류 및 제조원리를 이해한다. 2. 다양한 재료의 특성을 이해하고 전통.퓨전 떡을 직접 만들 수 있다. 3. 떡 제조의 필요한 기본 기술을 익혀 가정에서도 응용할 수 있다.		

수업내용	날짜	내용	수강생 준비물
	11/25(수)	꿀설기케이크(설기떡의 기본)	-
	12/2(수)	곶감찹쌀떡(찹쌀반죽과 성형)	-
	12/9(수)	피자설기(최신 트렌드와 퓨전 떡)	-

수업 관련 사진	
	
꿀설기케이크(11/25, 1회차)	곶감찹쌀떡(12/2, 2회차)
	
피자설기(12/9, 3회차)	

2026년 라라밸학교 단기특강 3기 강의계획서

수 업 명	건강지킴이! 라인댄스	강 사 명	정정임
수업일시	2026. 11. 18.~ 12. 9. 매주 수 19:00~21:00	수업장소	학습관 6층 605호
재 료 비 (상세내역)	없음	수 강 생 준 비 물	편한복장, 실내운동화, 물
수업대상	원주시민 누구나		
수업목표	1. 다양한 장르의 음악에 맞추어 라인댄스의 기본 스텝과 동작을 배운다. 2. 평소 쓰지 않은 근육을 골고루 사용하여 체력과 근력을 촉진한다. 3. 음악과 함께 춤을 추며 일상의 스트레스를 해소하고, 정신적인 안정을 도모한다.		
기타요청 사항	음향기기 사용		

수업내용	날짜	내용	수강생 준비물
	11/18(수)	*오리엔테이션, 라인댄스 특징 및 기본용어 배우기 *Basic Step 및 작품 배우기	편한복장 실내운동화
	11/25(수)	*Cha Cha Basic Step 및 작품배우기 *Step 및 작품 복습	편한복장 실내운동화
	12/2(수)	*Samba Basic Step 및 작품 배우기 *Step 및 작품 복습	편한복장 실내운동화
	12/9(수)	*Street & Stage 작품 배우기 *Step 및 작품 복습	편한복장 실내운동화

수업 관련 사진



