【강 의 계 획 서】

강 좌 명	나도 크리에이터! 스마트폰 영상 제작				
강의요일	월	강의시간	14:00~17:00	강 의 실	405호
강사명	김혜영		강사프로필 (3줄내외)	- 성인 및 시니어 대상 디지털 문해 교육 & 스마트폰 활용 전문 강사 - AI 도구 및 모바일 플랫폼 기반 콘텐츠 크리에이터 가이드	
강 의 소 개					
강좌소개 및 강의목표	스마트폰 하나로 촬영·편집·유튜브 업로드와 AI 도구를 활용해, 나만의 숏폼·롱폼·AI 스토리 영상을 직접 완성하는 실습 중심 강좌입니다. 캡컷 컷 편집·오디오·자막 익히기 / 유튜브 업로드 / AI로 30초 스토리 영상 완성				
교 재 명	강사가 제작한 파일				
실습재료비	☑ 없음 (기본 무료 편집 앱 및 무료 AI 체험 범위 내 활용)				
수강요건 및 주의사항	**- 스마트폰(안드로이드 권장) 소지 필수 및 기본 앱 설치 공간 확보 필요** **- 매 차시 실습 위주로 진행되므로 스마트폰 배터리를 완충하여 참석하시길 권장합니다.**				
준비물	**개인 스마트폰, 충전기 또는 보조배터리, 필기도구, 이어폰(오디오 편집&모니터링용)**				
강 의 내 용					
주차	강의일자	강의주제			비 고
1	11.2	* 스마트폰 크리에이터 첫걸음·컷 편집 기초 - 카메라 세팅·구도, 캡컷 설치·용어 - 사진·템플릿으로 짧은 영상 만들기			이론, 실습
2	11.9	* 영상 편집 실전 — 컷 편집·오디오·자막 - 자르기·배속·편집효과·전환효과·프리즈 - 배경음악·효과음·자막으로 종합 영상 완성			이론, 실습
3	11.16	* 유튜브 업로드 & AI로 영상 만들기 - 숏폼·기획·롱폼·편집 후 유튜브 업로드 - 챗GPT 대본·AI 이미지·TTS로 AI 영상 제작			이론, 실습
4	11.23	* AI 캐릭터·스토리 영상 완성 & 감상회 - 챗GPT 캐릭터·이미지 + 구글 플로우 영상 - 캡컷으로 연결해 30초 스토리 영상 완성			실습, 감상

【강 의 계 획 서】

강 좌 명	어반스케치 트레이닝				
강의 요일	화요일	강의 시간	14:00~16:00	강 의 실	302호
강사명	박연화		강사 프로필	- 시각디자인 전공 - 삼성 DSR, SR (기흥) 출강 - 소소한일상드로잉(어반) 대표 강사	
강 의 소 개					
강좌 소개 및 강의 목표	-어반스케치에 대한 두려움을 극복하고 스토리 전달에 무리없는 자유로운 펜드로잉 연습법을 배운다.				
교 재 명	☐ 교재: 프린트 제공 ☐ 교재비 :인쇄비: 5,000원 / 개강일 강사에게 이체				
재 료 비	☐ 트윈 브러쉬 마카(그림자 표현): 3,500원 / 개강일 강사에게 이체				
수강요건 및 주의 사항	어반스케치에 관심있는 성인				
개강 준비물	파브리아노 아카데미아 드로잉 패드 (A5), 스테들러 피그먼트 라이너 0.5 (검정)				

강 의 내 용			
주차	강의 일자	강의 주제	비 고
1	11/03	- 드로잉의 시작 (어반스케치 개념 이해와 선 연습)	
2	11/10	- 선과 해칭의 사용, 사물 표현법 익히기	
3	11/17	- 단순화와 공간의 이해	
4	11/24	- 다양한 오브젝트 활용으로 드로잉	

【 강 의 계 획 서 】

강 좌 명	초보자를 위한 베이킹			강 사 명	김명주
강의요일	금요일	강의시간	10:00~13:00	강 의 실	304호

강 의 소 개	
강의목표	기초부터 시작하는 베이킹
진행형태	베이킹에 관심이 많은 분 / 4인1조로 운영됩니다/ 회차별 선택수업 불가능
교 재 명	자체레시피
실습재료비	□ 재료비총액(4회분) : 18000원*4회 □ 납부방법 : 직접납부 □ 재료비내역 : 영수증 참조 수업 당일 이후 재료비 환불 되지 않으니 참고바랍니다.
개강준비물	앞치마, 개인행주, 포장가방 개인지참

강 의 내 용

주차	강의일자	강의주제	비 고
1	11/6	두가지맛 마들렌	
2	11/13	감자가 반죽에 들어간 감자빵 (샌드위치용빵)	
3	11/20	올리브치아바타	
4	11/27	달콤한 초코가나슈 케이크	

【 강 좌 소 개 서 】

강 좌 명	초보자를 위한 베이킹	
강 좌 소 개	제과제빵은 만들면서 느껴지는 성취도가 매우 높다. 완성작으로 나눔의 기쁨을 느끼기 쉽고, 배움과 베품을 배우기도 한다. 초보도 쉽게 배울 수 있는 품목들로, 제과공정에서 밀가루과 계란, 설탕이 단맛만 내는 성질이 아니라, 제품에 어떤 영향을 미치는 지에 대해 설명하고 누구나 쉽게 홈베이킹의 길로 다가갈수있도록 한다. 추후 누구나 집에서도 만들 수 있을것이며, 내손으로 만들어낸 베이킹 품목들로 완성의 기쁨과 성취감을 느낄 수 있다.	
관련 자격증	제과 / 제빵 기능사	
관련 사이트	한국산업인력관리공단	
수강 후 진로	제과점, 카페, 홈베이커	
교 육 내 용	제과제빵의 기초지식을 배우며, 각 재료의 특성과 제과 제빵에서의 역할을 이해하여 제품의 완성도를 높이고, 기본적인 제과 실습,이론수업을 병행하므로써, 초보가 알아둬야할 공정의 방법과 각 재료의 특성 및 역할들을 이해할 수 있다.	
재료비 총액 (월 평균액)	총 계(원)	72,000원
	재료비 세부내역	강력분,박력분,중력분,팥,앙금,베이킹파우더,베이킹소다,초코칩,레몬,레몬에셋스,아몬드가루,당근,슈가파우더,코코아가루,호두,버터,설탕,밀가루,크림치즈,바닐라빈,블루베리,박력분,생크림,소금,계란,포장재료 등
	환불안내	개강 후 재료비 환불은 불가 합니다.