

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움강좌 - 제과제빵]

강좌명	달달한게 땡길 때!(1인실습)				강사명	김 윤 지
강의가능 요일	모두누림 (남양)	목	강의가능 시간	모두누림 (남양)	14:00 ~ 17:00	
강 의 소 개						
목 표	좋은 재료로 다양한 빵과 과자를 직접 만들고 활용할 수 있다.					
교 재 명	강사 교재					
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 280,000 원					
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 180,000(개인 실습재료)					
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 용기					
수강대상	성인		필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용					비 고
1주차	오리엔테이션 / 아망디오쇼콜라쿠키					시 연 / 실 습
2주차	감자베이컨롤 / 베이컨에빠					
3주차	데블스푸드케이크					
4주차	너크브로트					
5주차	레몬쿠키 / 마블쿠키					
6주차	추 석 휴 강					
7주차	단호박빵					
8주차	비스코티 / 샤블레코코					
9주차	도토리식빵					
10주차	모카번					
11주차	마늘바게트 / 치즈하드롤					
12주차	봇세					
13주차	모카빵					
14주차	녹차시폰케이크 / 엔젤케이크					
15주차	버터롤					
16주차	블루베리치즈타르트					