

강 의 계 획 서

[지원분야 :배움과정 모두누림센터]

과 목 명	떡과 디저트		강사명	하경애
강의가능요일	수	강의가능시간	09:30 ~ 12:30	
강 의 소 개				
목 표	가정에서 쉽게 만들어 먹을 수 있는 떡과 선물용 한식디저트 만들기			
교 재 명	레시피 제공			
실습재료비	* 재료비 총액: 260,000 원			
	* 재료비 상세 내역: 찹쌀가루, 멥쌀가루, 견과류, 식용유 등			
	* 개인 준비 사항: 앞치마, 행주2개, 필기도구, 키친타올, 담아갈통 3개			
수강대상	남.여 누구나	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	O.T(강좌 설명) / 백설기 / 콩설기			
2주차	쫄면떡 / 물호박떡			
3주차	웰빙 보리떡 / 전통 약식			
4주차	흑미영양편 / 무지개떡			
5주차	삼색 송편 / 쇠머리떡			
6주차	호두강정 / 개성주악			
7주차	녹두 찰편 / 구름떡			
8주차	공주 영양떡 / 녹두고물 단호박떡 케이크			
9주차	오색경단 / 수수팔 경단			
10주차	대추약편 / 석탄병			
11주차	무 팔시루떡 / 쌀강정 견과바			
12주차	초코칩 넣은 쌀 케이크 / 퓨전 약과			
13주차	오메기떡 / 수수부꾸미			
14주차	두텁편 / 개피떡(바람떡)			
15주차	휴강			
16주차	오븐영양찰떡 / 블루베리 케이크			