

강 의 계 획 서

[분야: 배움과정(제과제빵)]

강좌명	아침의 베이커리 카페		강사명	채은주
강의요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	9:30 ~ 12:30
강의장소	요리실2(3층)			
강의 소개				
목표	다양한 제품을 통해 제조공정을 쉽게 이해할 수 있고 실패율을 줄이며 차츰 실력을 향상시켜 성취감을 통해 힐링을 하는 것이 목표			
교재명	교재 없음(판서, 활용 참고용 교재)			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 22만원			
	* 재료비 상세 내역 : 품목 실습에 관련된 주·부재료 및 소모성 재료 전부			
	* 개인 준비 사항 :행주, 앞치마, 담아갈 용기(환경보호차원 일회용품자제)			
관련자격증	제과기능사, 제빵기능사 도전 가능	발급기관	국가 자격증 (한국산업인력공단)	
수강대상	19세 이상 성인	사용기자재	-	
기간별	강의 내용			비고
1주차 (1/29 목)	오리엔테이션 & 간단실습			
2주차 (2/5 목)	빠다코코넛 스콘: 시간이 지날수록 맛있어지는 추억의 맛 스콘			
3주차 (2/12 목)	아몬드쇼콜라: 발렌타인데이를 위한 초코 아몬드 만들기			
4주차 (2/26 목)	회오리 소금빵 : 회오리 내상으로 소금빵 만들기			
5주차 (3/5 목)	크로캉: 건강 견과류를 가득 담아내는 머랭과자 만들기			
6주차 (3/12 목)	스노우볼: 겨울간식 또는 결혼식 답례로 좋은 쿠키 만들기			
7주차 (3/19 목)	시나몬 베치번스 크림치즈 프로스팅: 시나몬향 가득한 빵 만들기			
8주차 (3/26 목)	호두크랜베리감빠뉴: 사전반죽을 넣어 만드는 건강빵 만들기			
9주차 (4/2 목)	마스카포네식빵 & 고르곤졸라피자(파베이크도우사용)			
10주차 (4/9 목)	참쌀바게트: 모찌를 넣어 만드는 소프트 바게트 빵			
11주차 (4/16 목)	커피 마들렌: 커피향 가득한 프랑스 디저트 만들기			
12주차 (4/23 목)	초코롤 케이크: 가나슈 크림 넣어 만든 롤케이크 만들기			

※2. 19(목/설날 연휴 포함 주) 수업이 없습니다. 이 점에 유의하시기 바랍니다.