

# 강 의 계 획 서

[지원분야 :배움과정 유엔아이센터(병점) ]

과 목 명		떡과 디저트		강사명	하경애
강의가능요일		화	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 / 생강청				
3주차	웰빙 보리떡 / 전통 약식				
4주차	흑미영양편 / 무지개떡				
5주차	삼색 송편 / 쇠머리떡				
6주차	호두강정 / 개성주약				
7주차	녹두 찰편 / 구름떡				
8주차	공주 영양떡 / 녹두고물 단호박떡 케이크				
9주차	오색경단				
10주차	대추약편 / 석탄병				
11주차	무 팔시루떡 / 쌀강정 견과바				
12주차	초코칩 넣은 쌀 케이크 / 만두과				
13주차	오메기떡 / 수수부꾸미				
14주차	두텁편 / 건빵 강정				
15주차	단호박 카스테라 / 개피떡(바람떡)				
16주차	오븐영양찰떡 / 잡과병				