

강 의 계 획 서

[지원분야 : 배움과정]

강 좌 명	천연발효빵과 쌀빵		강사명	이승식
강의 요일	수요일	강의가능 시간	유엔아이 (병점)	19:00~22:00
강의 장소	유엔아이센터			
강 의 소 개				
목 표	건강을 생각하는 빵을 만들 수 있다.			
교 재 명	지도 강사의 레시피			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 240,000원			
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 크림치즈, 올리브 참쌀가루, 마찌판, 크랜베리 등			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마와 행주			
관련자격증	-	발급기관	-	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	쌀가루 밤식빵			
2주차	참쌀 파배기			
3주차	쌀가루 앙금마블			
4주차	레드벨벳 소금빵			
5주차	초코바게트			
6주차	야채모닝빵			
7주차	푸가스			
8주차	참쌀떡			
9주차	모카 로띠			
10주차	단호박 치아바타			
11주차	건강빵 스틱			
12주차	슈톨렌			

※ 추석 연휴 주간(9.21.(월)~9.25.(금)) 및 개천절 및 한글날 연휴 주간(10.5.(월)~10.9.(금))에는 수업이 진행되지 않습니다.