

강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

강좌명	행복한 홈베이킹			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	09:30 ~ 12 :30
강 의 소 개					
목 표	수업 수강후 직접 집에서도 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다.				
교 재 명	판서, A4레시피 제공				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 220,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터,설탕, 쌀가루, 밀가루,계란 외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투				
관련자격증	제과제빵기능사		발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 기자재	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	스모어쿠키-마쉬멜로를 이용한 초코쿠키를 만들어 본다.				
2주차	모카번 -크림치즈를 넣은 커피향이 가득한 모카번을 만들어본다				
3주차	크랜베리 천연발효빵- 천연발효종을 이용해 천연발효빵을 만들어 본다.				
4주차	무화과크림치즈 휘낭시에- 무화과와 크림치즈토피를 올린 휘낭시에를 만들어 본다.				
5주차	밤만주- 밤모양 과자를 만들어 본다.				
6주차	올리브치즈감빵뉴- 올리브, 치즈를 이용해 프랑스 전통 시골빵을 만들어본다.				
7주차	도지마롤케익-촉촉하고 부드러운 우유크림 가득 도지마롤을 만들어 본다 .				
8주차	탕종식빵,홍국쌀식빵- 홍국쌀을 이용해 식빵을 만들어 본다.				
9주차	명랑소금빵 -명랑젓이 들어간 소금빵을 만들어본다.				
10주차	찐빵- 반죽에 앙금을 넣어 찐빵을 만들어본다.				
11주차	쫄쫄고구마빵- 반죽속에 고구마가 들어간 리얼고구마 빵을 만들어본다.				
12주차	생크림케익- 제누와즈를 만들과 생크림 케익을 만든다.				

강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

강좌명	케익& 달콤한 디저트			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	13: 30 ~ 16 :30
강 의 소 개					
목 표	기초적인 아이싱 테크닉과 크림을 이용한 다양한 짜기 기법을 배우고 자격 증취득도 가능하며 집에서 손쉽게 다양한 케이크와 디저트를 만들어 볼 수 있는 강좌입니다.				
교 재 명	케이크디자이너				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 200,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 생크림외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (개강후 개인착지세트)				
관련자격증	케이크 디자이너		발급기관	(사)음식문화교류협회	
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 필요 기자재	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션 및 아이싱 기초 및 기본자세, 스모어쿠키				
2주차	윗면아이싱, 별깍지 사용법 아몬드짜기				
3주차	옆면아이싱, 로프짜기, 크림치즈 휘낭시에				
4주차	옆면아이싱, 쉐짜기				
5주차	옆면 아이싱,삼각칼사용, 1호케익 만들기				
6주차	s자 짜기, 진동짜기, 윗면 깎기, 오렌지짜기				
7주차	포도짜기, 연결짜기, 돔형아이싱, 모카번				
8주차	별깍지 이용 응용짜기, 돔형아이싱				
9주차	툽날깍지 이용짜, 2호 돔형케익 만들기				
10주차	툽날깍지 이용짜기				
11주차	원형깍지 이용짜기, 명랑소금빵				
12주차	모의실습 1호케익만들기				

강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

강좌명	행복한 홈베이킹			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	19:00 ~ 22 :00
강 의 소 개					
목 표	수업 수강후 직접 집에서도 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다.				
교 재 명	판서, A4레시피 제공				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 220,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터,설탕, 쌀가루, 밀가루,계란 외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투				
관련자격증	제과제빵 기능사		발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 필요 기자재	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	스모어쿠키-마쉬멜로를 이용한 초코쿠키를 만들어 본다.				
2주차	모카번 -크림치즈를 넣은 커피향이 가득한 모카번을 만들어본다				
3주차	크랜베리 천연발효빵- 천연발효종을 이용해 천연발효빵을 만들어 본다.				
4주차	무화과크림치즈 휘낭시에- 무화과와 크림치즈토피를 올린 휘낭 시에를 만들어 본다.				
5주차	밤만주- 밤모양 과자를 만들어 본다.				
6주차	올리브치즈감빵뉴- 올리브, 치즈를 이용해 프랑스 전통 시골빵을 만들어본다.				
7주차	도지마롤케익-촉촉하고 부드러운 우유크림 가득 도지마롤을 만들어 본다 .				
8주차	탕종식빵,홍국쌀식빵- 홍국쌀을 이용해 식빵을 만들어 본다.				
9주차	명랑소금빵 -명랑젓이 들어간 소금빵을 만들어본다.				
10주차	찐빵- 반죽에 앙금을 넣어 찐빵을 만들어본다.				
11주차	쫄쫄고구마빵- 반죽속에 고구마가 들어간 리얼고구마 빵을 만들어본다.				
12주차	생크림케익- 제누와즈를 만들과 생크림 케익을 만든다.				