

# 강 의 계 획 서

[분야: 배움과정(제과제빵)]

강좌명	손쉬운 홈 베이킹		강사명	채은주
강의 요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	9:30~12:30
강의 장소	요리실2(3층)			
강 의 소 개				
목 표	다양한 제품을 통해 제조공정을 쉽게 이해할 수 있고 실패율을 줄이며 차츰 실력을 향상시켜 성취감 또는 취,창업의 밑거름이 목표입니다.			
교 재 명	교재 없음(판서, 활용 참고용 교재)			
실습재료비	* 재료비 총액(12주): 22만원			
	* 재료비 상세 내역: 품목 실습에 관련 된 주, 부재료 및 소모성 재료 전부			
	* 개인 준비 사항: 행주, 앞치마, 담아갈 용기(환경보호차원 일회용품자제)			
관련자격증	제과기능사, 제빵기능사 도전 가능	발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	성인	필요기자재		
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차 (5/14 목)	오리엔테이션 & 간단실습(수업관련 소개 및 간단품목 실습)			
2주차 (5/21 목)	빠다코코넛 스콘: 시간이 지날수록 맛있어지는 추억의 맛 스콘			
3주차 (5/28 목)	스모어쿠키: 마시멜로우를 감싼 부드럽고 쫄득한 초코쿠키			
4주차 (6/4 목)	모카소금빵 : 모카 토핑으로 소금빵 만들기			
5주차 (6/11 목)	탕종 베이글: 밀가루 탕종을 넣어 만드는 쫄득한 식감의 베이글			
6주차 (6/18 목)	두바이쫄득쿠키: 최신 유행의 막차 두쫄쿠 타보기			
7주차 (6/25 목)	시나몬롤 : 시나몬향 가득한 빵 만들기(+크림치즈 프로스팅)			
8주차 (7/2 목)	호두크랜베리감빠뉴: 천연효모와 건과일을 넣어 만드는 건강빵			
9주차 (7/9 목)	모찌쌀단팔빵: 모찌로 감싼 단팔을 넣어 만든 쫄득쌀단팔빵			
10주차 (7/16 목)	약과취낭시에: 약과를 올린 취낭시에와 조정 시럽 코팅			
11주차 (7/23 목)	커피 마들렌: 카카오닙스 토핑 커피향 가득한 프랑스 디저트			
12주차 (7/30 목)	보스턴핫도그소세지빵:양파소스&보스턴 핫도그로 만든 소세지빵			