

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정(제과제빵)]

강좌명	감성 홈카페 디저트		강사명	채은주
강의 요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	13:30~16:30
강의 장소	요리실2			
강 의 소 개				
목 표	베이커리 카페 같은 오후를 집에서 즐기기 위해 반죽하며 쉬어가는 오후. 만드는 과정 자체에 집중하며 오후 힐링하기.			
교재명	교재 없음(판서, 활용 참고용 교재)			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 260,000원			
	* 재료비 상세 내역 : 품목 실습에 관련 된 주, 부재료 및 소모성 재료 전부			
	* 개인 준비 사항 : 행주, 앞치마, 담아갈 용기(환경보호차원 일회용품 자제)			
관련자격증	제과기능사, 제빵기능사 도전 가능	발급기관	국가자격증	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	오리엔테이션 및 간단 실습(쿠키)			
2주차	비스코티: 두 번 구워 바삭한 이탈리아 과자 만들기			
3주차	호두피칸스콘: 시럽코팅 호두피칸으로 만드는 스콘			
4주차	클래식쇼콜라: 진한 가토 쇼콜라 만들기			
5주차	바나나머핀: 바나나 듬뿍 넣어 머핀 만들기			
6주차	까레: 견과류 넣고 냉동쿠키 만들기			
7주차	커피마들렌: 카카오닙스와 모카향 가득한 마들렌			
8주차	레몬쿠키:새콤하고 달달한 레몬쿠키 만들기			
9주차	황치즈 파운드: 쏘또 과자 토핑한 파운드케이크 만들기			
10주차	마카롱 : 마카롱 쉼과 크림 만들어 샌드			
11주차	타르트(무화과 또는 살구로 재료 수급에 따라 변경)			
12주차	생크림케이크, 종강 마무리			

※ 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.