

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정(제과제빵)]

강좌명	손쉬운 베이킹		강사명	채은주
강의요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	09:30~12:30
강의장소	요리실2			
강 의 소 개				
목표	다양한 제품을 통해 제조공정을 쉽게 이해할 수 있고 실패율을 줄이며 차츰 실력을 향상시켜 성취감 또는 취,창업의 밑거름이 목표			
교재명	교재 없음(판서, 활용 참고용 교재)			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 240,000원			
	* 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, 간단실습(썸쿠키 만들기)			
2주차	초코쌀식빵: 초코바게트 유행 따라잡기			
3주차	크라프트 건강빵 : 잡곡믹스로 스틱빵 만들기			
4주차	브리오슈 낭테르(호텔식빵): 버터 풍미 가득한 호텔 식빵 만들기			
5주차	애플크럼블 스콘: 애플 콤포트와 크럼블로 스콘 만들기			
6주차	명란소금빵: 식지 않는 인기 빵 명란 마요를 넣은 소금빵 만들기			
7주차	밤마들렌: 페이스트 듬뿍 넣은 반죽과 밤을 넣은 마들렌			
8주차	소보루빵: 기본에 충실한 옛날 빵 만들기			
9주차	흑당크림치즈빵: 흑당 시럽을 넣은 크림치즈 빵 만들기			
10주차	호두피칸타르트: 호두와 피칸 넣은 타르트 만들기			
11주차	고구마빵 & 슈톨렌 전작업: 모양으로 먹는 고구마빵 만들기			
12주차	슈톨렌 만들기, 종강마무리: 마지팬 만들어 넣기			

※ 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.