

강 의 계 획 서

[지원분야 : ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

과 목 명	떡과 디저트		강사명	하경애
강의가능요일		수요일	강의가능시간	09:30 ~ 12:30
강 의 소 개				
목 표	가정에서 쉽게 만들어 먹을 수 있는 떡과 선물용, 떡카페 판매 가능한 떡 배우기			
교 재 명	레서피			
실습재료비	* 재료비 총액 : 260,000 원			
	* 재료비 상세 내역 : 육류 생선, 채소, 견과류, 곡류, 양념류 등			
	* 개인 준비 사항: 키친타올, 앞치마, 행주, 필기도구, 담아갈통 2~3개(2리터 크기)			
수강대상	성인	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	백설기 / 콩설기			
2주차	녹두찰편 / 생강청			
3주차	무팔시루떡 / 견과류 정과			
4주차	휴강(설날)			
5주차	오메기떡 / 단호박 식혜(시연)			
6주차	육포만들기 / 바람떡			
7주차	호박고지 찰 시루떡 / 호두강정			
8주차	콩찰편 / 웰빙 보리떡			
9주차	밤양갱 / 전통약식			
10주차	삼색송편 / 쑥갓떡			
11주차	단호박떡 케익 / 장미 꽃 만들기			
12주차	오색경단			
13주차	대추약편 / 석탄병			
14주차	개성약과 / 쇠머리떡			
15주차	현미 인절미 / 커피설기떡			
16주차	초코칩떡케익 / 오란다			