

2024년 제2기 강의계획서

과정명	쿠키 & 베이커리					
담당강사	박 정 연					
강좌개요	제빵 : 담백한 식빵에서 부터 시중에서 유행하는 신제품 위주의 다양한 제품들 제과 : 쿠키, 롤 케이크, 파운드, 머핀, 케이크 등의 다양한 제품들					
강의목표	쿠키 & 베이커리를 처음 접하는 수강생에겐 쉽고 재미있게, 가정에서 다양한 베이커리와 디저트로 만들 수 있는 과정, 실습을 통해서 가족과 지인의 건강과 만족을 느낄 수 있는 여러 가지 빵, 쿠키 & 베이커리 강의를 통해 다양한 방법을 배우는 기법으로 진행.					
운영시간	교육기간			요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)			월.수	주2회	14:00 ~ 17:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20명	수강료		45,000원
준비물	첫날준비물: 앞치마, 쇼핑백, 필기도구					
재료비 (교재비)	재료비 : 180,000원/ (프린트 물)					
주별	세부내용					비고
1주	O.T / 초코 칩 쿠키		르뱅 쿠키			4/1/3
2주	말차 사브레		국회의원선거(휴강)			8 /10
3주	마롱파이		올리브 치즈 스콘/ 과일 샌드 크림 크로와상			15/17
4주	자색 고구마 빵		에그 타르트			22/24
5주	유기농 통밀 감빠뉴		옥수수식빵/브라우니			29/01
6주	대체공휴일(휴강)		생크림 케이크			06/08
7주	홍국쌀 식빵/ 피넛쿠키		부처님오신날 (휴강)			13/15
8주	명란 바게트		소금 빵			20/22
9주	까눌레/배기 배기식빵		호두 팔 앙금 빵			27/29
10주	땅콩 소보로빵/콩가루 크럼블 머핀		참치 브레드			03/05
11주	무화과 호밀 빵		오렌지 파운드			10/12

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외됩니다.(보강 없음)