

【 강의 계획서 】

2013. 03. 01 ~ 6. 21(16주)

과정명	조리	과목명	홈베이커리	강사명	김성애
강의요일	월, 수	강의시간	09:30 ~ 12:30	강의실	요리교실
강 의 소 개					
강의목표	발효빵에서 쿠키, 케익까지 제과제빵의 기본적인 제법을 익힙니다.				
수강요건	선행학습 필요 없음. 누구나 수강가능				
수강후진로·전망	창업, 부업				
강사이력	양평군 평생학습센터 제과, 제빵 강사 용문고등학교 방과후학습 강사				
교재명	프린트물	개강준비물			
실습재료비	<input type="checkbox"/> 재료비 총액(16주) : 밀가루외 130,000원 <input type="checkbox"/> 납부방법 : 수강첫날완납 <input type="checkbox"/> 재료비내역 : 밀가루, 버터, 설탕 외 (국민 819-21-0069-222 김성애)				
강 의 내 용					
주차	내 용 요 약				비 고
1	밤식빵 / 소프트롤케이크				
2	파네토네 / 코코넛쿠키				
3	우유식빵, 양갱 / 두부스틱				
4	메론빵 / 하렌킨				
5	코카데 산존 / 황남빵				
6	건포도버터롤 / 초콜릿 아몬드쿠키				
7	양금빵 / 모양쿠키				
8	완두배기빵 / 딸기생크림케이크				
9	야채롤 / 아망드파이				
10	옥수수버터롤 / 스톤슈				
11	피자포카치아 / 초코케이크				
12	맘모스빵 / 호두타르트				
13	모카롤 / 초코칩쿠키				
14	소보루빵 / 당근케이크				
15	소세지빵 / 튀일				
16	커피케이크 / 하와이안케이크				