

【 강 의 계 획 서 】

2013. 03. 01 ~ 6. 21(16주)

과 정 명	조리	과 목 명	해피베이킹	강 사 명	김성애
강의요일	수	강의시간	14:00 ~ 17:00	강 의 실	요리교실
강 의 소 개					
강의목표	반죽에서 발효, 굽기까지 내손으로 직접 만들어보는 발효빵 위주의 수업입니다.				
수강요건	선행학습 필요 없음. 누구나 수강가능				
수강후진로·전망	창업, 부업				
강사이력	양평군 평생학습센터 제과, 제빵 강사 용문고등학교 방과후학습 강사				
교 재 명	프린트물		개강준비물		
실습재료비	☐ 재료비 총액(16주) : 밀가루외 80,000원 ☐ 납부방법 : 수강첫날완납 ☐ 재료비내역 : 밀가루, 버터, 설탕 외 (국민 819-21-0069-222 김성애)				
강 의 내 용					
주차	내 용 요 약				비 고
1	우유식빵				
2	건포도버터를				
3	소세지빵				
4	시나몬롤				
5	모카번				
6	소보로빵				
7	앙금빵				
8	생크림빵				
9	비엔나버터를				
10	구겔호프				
11	피자포카치아				
12	레드와인식빵				
13	메론빵				
14	호밀빵				
15	야채롤				
16	흑미빵				