【 강 의 계 획 서 】

2013. 06. 24 ~ 7. 19 (4주)

과 정 명	요리	과 목 명	수제 초콜릿 만들기	강 사 명	황연숙
강의요일	수	강의시간	10:00~12:00	강 의 실	3강의실
강 의 소 개					
강의목표	초콜릿의 역사와 문화 효능 등을 올바로 이해, 시장변화를 선도하여 blue ocean의 개척 및 선점				
수강요건	주부, 창업자, 현직관련자				
수강후진로.전망					
강사이력	2013년 세계살롱뒤쇼콜라(서울)참여, 현재 한국초콜릿연구소 수석연구원, 초콜릿이도 대표				
교 재 명	無	개강준비물	앞치마, 락앤락통 (또는 포장용기)		
실습재료비	☐ 재료비 총액(4주) :100,000원 ☐ 납부방법 : 추후공지 ☐ 재료비내역 : 다크초콜릿, 기타 (별도설명)				

강 의 내 용			
주차	날짜		비고
1	6/26	유지방과 초콜릿의 배합시 각 온도에 따라 혹은 유지방 함량에 따라 달라지는 초콜릿의 물성학적 차이를 정확히 숙지해야 응용된 초콜릿을 만들 수 있다	
2	7/3	템퍼링(초콜릿의 크리스탈화)의 필요성과 중요성을 알고 초콜릿 종류마다 달라지는 템퍼링 온도를 정확히 숙지해야 시간과 계절에 상관없이 초콜릿을 만들 수 있다.	
3	7/10	템퍼링시 온도 혹은 습도에 따라 변하는 초콜릿의 물성과 블름현상을 정확히 숙지해야 하이퀄리티의 제품을 생산할 수 있다.	
4	7/17	카카오 버터의 성질을 정확히 아는 것이 초콜릿을 이해하는 것이다.(Poiymorphism물질의 성질을 이해하고 각 Polymorph(폴리모프) 성질을 알아야 템퍼링과 블름현상을 근본적으로 막을 수 있다)	

【 과목소개서 】

과 목 명	수제초콜릿 만들기
과 목 소 개	카카오에 대한 인식변화와 초콜릿의 올바른 이해로 초콜릿 문화주도 <리얼초콜릿과 일반초콜릿의 차이점> 리얼초콜릿 = 카카오메스 + 카카오버터 일반초콜릿 = 카카오메스(극소량) + 팜, 대두유 (일반 시중에서 파는 팜 대두유가 들어간 원료와 카카오메스(60%이상)가 들어간 원료는 300~400만배 가격차이가 난다) * 기타 자세한 내용은 수업시간에 설명.
교 육 내 용	4주 4회 교육기간으로 취미정도의 초콜릿 제조법을 배우는 과정입니다.
교육 재료비	여름특강 4주 10만원