

# 강 의 계 획 서

강좌명	건강빵 만들기		강사 명	이 소 연
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의기간 : 2022.5.9.(월요일) ~ 8.27.(토요일)</li> <li>요일 및 시간 : 매주 목요일 10:00~13:00</li> </ul>			
교육목표	천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.			
자격증	해당사항 없음			
동 아 리 활동계획				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재비 : 0원</li> <li>재료비 : 130,000 원                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입 방법 : 공동구매( ○ )</li> <li>▶ 수령 방법: 제빵실</li> <li>▶ 환불 기준: 재료비 월단위로 환불</li> </ul> </li> </ul> *개인 준비물: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 빵 담을 용기			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	모닝빵	버터가 들어간 부드러운 빵을 만든다.	
	2주	흑임자베이글	흑임자가 들어간 쫄깃한 베이글을 만든다.	
	3주	통밀식빵	고소한 통밀이 들어간 식빵을 만든다.	
	4주	떡물치즈치아바타	담백한 이탈리아 빵을 만든다.	
	5주	쌀식빵	우리밀을 이용한 식빵을 만든다.	
	6주	모카빵	커피를 넣은 모카빵을 만든다.	
	7주	호밀빵	발효종을 이용하여 호밀빵을 만든다.	
	8주	크림치즈바게트	크림치즈를 넣은 담백한 바게트를 만든다.	
	9주	무화과감빠뉴	무화과를 넣은 담백한 시골빵을 만든다.	
	10주	단호박식빵	단호박을 넣은 달콤한 식빵을 만든다.	
	11주	브레첼	버터와 양금을 넣은 브레첼을 만든다.	
	12주	시나몬롤빵	계피와 설탕을 이용하여 빵을 만든다.	
	13주	바질치즈푸가스	바질과 치즈를 이용하여 담백한 빵을 만든다.	
	14주	레이즌 바타르	건포도가 들어간 담백한 빵을 만든다.	
	15주	소세지빵	소세지를 넣은 피자빵을 만든다.	
	16주	초코빵	초코칩을 넣은 촉촉한 초코빵을 만든다.	

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다