

## 2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	디저트 홈베이킹	강사성명	이 소 연
강의시간	2023. 5. 8. ~ 8. 26. 18시 30분 ~ 21시 30분 ( 3시간 )	강의요일	목요일
강의목표	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 구움과자 등을 실습한다.		
강의내용	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.		
자격증	· 해당없음		
동아리 활동계획	· 해당없음		
교재비	없음	재료비	170,000원
	준비물	앞치마, 행주, 필기구, 빵담을 용기	
기 타	· 재료 : 170,000원 - 구입방법 : 공동구매( ○ ) - 조별 실습 - 환불 기준: 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함		
세부일정	주차	주 제	내 용
	1주	플레인 스콘	바삭하고 촉촉한 플레인 스콘을 만든다.
	2주	코코넛 마들렌	코코넛 분말을 넣은 마들렌을 만든다.
	3주	다쿠아즈	폭신폭신했던 다쿠아즈를 만든다.
	4주	생크림컵케이크	크림법을 익히고 생크림으로 데코한다.
	5주	스모어쿠키	달콤한 마시멜로를 이용한 쿠키를 만든다.
	6주	쉬폰 케이크	촉촉하고 부드러운 쉬폰 케이크를 만든다.
	7주	브라우니	다크초콜릿을 넣은 달콤한 브라우니를 만든다.
	8주	애플파운드케이크	다진 사과를 넣어 만든 파운드 케이크를 만든다.
	9주	초코롤케이크	소프트한 코코아를 넣은 초코롤을 만든다.
	10주	크로핀	생지를 활용한 제철 과일 올린 크로핀을 만든다.
	11주	호두파이	필링을 가득 채운 호두를 올린 파이를 만든다.
	12주	치즈케이크	부드러운 크림치즈를 넣은 케이크를 만든다.
	13주	티그레	초콜릿을 올린 티그레 케이크를 만든다.
	14주	마카롱	달콤하고 쫄득한 크림을 넣은 마카롱을 만든다.
	15주	당근케이크	건강에 좋은 당근을 넣은 케이크를 만든다.
16주	사브레쿠키	선물하기 좋은 사브레 쿠키를 만든다.	

## 2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 디저트 홈베이킹
강좌소개	○ 카페 베이커리에서 판매하고 있는 디저트 구움과자 등을 실습한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	○ 베이커리 트렌드 변화에 따라 다양한 제품을 만들어 보고 다양한 재료의 기능을 이용하여 응용하는 방법을 배우고 더 나아가 취·창업에 기반이 될 수 있도록 지도한다.
교육 재료비	○ 재료비:170,000원 - 구입방법 : 공동구매( ○ ) - 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함 - 공동구매 후 마지막 수업일 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	○ 해당없음