

2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	건강빵 만들기			강사성명	이소연
강의시간	2023. 5. 8. ~ 8. 26. 10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)			강의요일	월요일
강의목표	· 천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.				
강의내용	· 오토리즈법, 폴리쉬법, 건포도종, 탕종, 르방 등 다양한 제법의 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하여 발효종 빵을 만든다.				
자격증	· 해당없음				
동아리 활동계획	· 해당없음				
교재비	없음	재료비	130,000원	준비물	앞치마, 행주, 필기구, 빵담을 용기
기타	· 재료 : 130,000원 - 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	빵드미	부드럽고 쫄깃한 식빵을 만든다.		
	2주	떡물 바게트	겉바속촉 떡물 바게트를 만든다.		
	3주	통밀빵	르방을 이용한 담백한 통밀빵을 만든다.		
	4주	어니언 베이글	발효종을 넣은 어니언 베이글을 만든다.		
	5주	고구마빵	달고 촉촉한 고구마빵을 만든다.		
	6주	빵콩플레	고소한 통밀을 넣은 빵콩플레 빵을 만든다.		
	7주	올리브 식빵	올리브를 넣은 올리브 식빵을 만든다.		
	8주	루스틱	르방을 이용한 겉바속촉한 루스틱을 만든다.		
	9주	허브 그리시니	천연발효종을 넣은 허브 그리시니를 만든다.		
	10주	맘모스 빵	발효종을 활용하여 달달한 맘모스 빵을 만든다		
	11주	흑임자 식빵	고소한 흑임자 식빵을 만든다.		
	12주	빵오레	부드러운 빵오레 빵을 만든다.		
	13주	치즈 소세지빵	치즈를 올린 소세지빵을 만든다.		
	14주	무화과 르빵	무화과를 넣어 부드럽고 바삭한 빵을 만든다		
	15주	잡곡 브레드	잡곡을 첨가한 프랑스 빵을 만든다.		
16주	빵오세이글	호밀을 넣은 빵오세이글 빵을 만든다.			

2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 건강빵 만들기
강좌소개	○ 베이커리의 인기 있는 천연 발효종을 이용한 다양한 건강빵을 만들어 보고 천연 효모를 배양하는 방법을 익혀 가정에서도 건강한 빵을 만들 수 있다. ○ 전망 : 베이커리 취·창업, 베이커리카페 취·창업
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 천연 발효종을 이용한 다양한 제법을 익힌다. ○ 오토리즈법, 폴리쉬법, 건포도종, 탕종법, 르방 등 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	○ 제빵의 기본재료를 이용하여 천연 발효종을 만드는 제법을 알아보고 다양하게 응용하는 제빵법을 배우고 나아가 취·창업에 도움이 될 수 있도록 지도한다.
교육 재료비	○ 재료비 : 130,000원 - 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