

## 2023년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	<b>건강빵 만들기</b>				강사성명	이소연
강의기간	2023. 9. 4. ~ 12. 23.				강의요일	월요일
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)					
강의목표	천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.					
강의내용	오토리즈법, 폴리쉬법, 건포도종, 탕종, 르방등 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	- 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	소프트 바게트	촉촉하고 부드러운 바게트를 만든다.			
	2주	단호박 베이글	단호박이 들어간 쫄깃한 베이글을 만든다.			
	3주	토마토 포카치아	토마토를 듬뿍 올린 포카치아를 만든다.			
	4주	통밀빵	유기농 통밀을 넣은 담백한 빵을 만든다.			
	5주	떡물 소금빵	짭조름하고 촉촉한 소금빵을 만든다.			
	6주	무화과브레드	무화과를 넣은 빵을 만든다.			
	7주	감자 치아바타	감자를 이용하여 치아바타를 만든다.			
	8주	호두바게트	고소한 호두를 넣은 담백한 바게트를 만든다.			
	9주	단팥빵	발효종을 넣은 단팥빵을 만든다.			
	10주	현미빵	현미를 넣은 담백한 빵을 만든다.			
	11주	탕종식빵	쫄깃하고 부드러운 탕종식빵을 만든다.			
	12주	밤브레드	르방을 활용한 밤빵을 만든다.			
	13주	올리브 브레드	블랙올리브를 이용하여 담백한 빵을 만든다.			
	14주	우리밀브레드	르방을 활용한 우리밀 빵을 만든다.			
	15주	크렌베리식빵	크렌베리를 넣은 식빵을 만든다.			
16주	모닝빵	부드럽고 촉촉한 모닝빵 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, 르방등 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	○ 제빵의 기본재료를 이용하여 천연 발효종을 만드는 제법 알기 ○ 다양하게 응용하는 제빵법을 배우고 나아가 취·창업에 도움이 될 수 있도록 지도한다.
교육 재료비	재료비:130,000원 재료비 정산: 공동 구매 후 종강일에 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”