

## 2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	<b>디저트 홈베이킹</b>				강사성명	이소연
강의기간	2023. 9. 7 ~ 12. 23.				강의요일	목요일
강의시간	18시 30분 ~ 21시 30분 ( 3시간)					
강의목표	· 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 구움과자등을 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, 빵담을용기	
기타	재료준비 방법 - 구입방법 : 공동구매(○ ) - 조별 실습 환불 기준: 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함					
세부일정	주차	주제	내용			
	1주	아메리칸쿠키	바삭하고 쫄득한 아메리칸 쿠키를 만든다.			
	2주	파운드케이크	견과류를 넣은 파운드케이크를 만든다.			
	3주	삼색상투과자	삼색 천연가루를 넣은 상투과자를 만든다.			
	4주	타르트	아몬드 크림을 넣은 타르트를 만든다.			
	5주	말차 롤케이크	말차 생크림을 샌드한 롤케이크를 만든다.			
	6주	약과 휘낭시에	촉촉하고 달콤한 약과 휘낭시에를 만든다.			
	7주	과일케이크	제철 과일을 올린 케이크를 만든다.			
	8주	초코구겔호프	폭신폭신향고 부드러운 구겔호프를 만든다.			
	9주	카야스콘	카야잼을 올린 포슬포슬한 스콘을 만든다.			
	10주	다쿠아즈	폭신폭신향고 다쿠와즈에 크림을 만들어 채운다.			
	11주	위크엔드케이크	부드럽고 촉촉한 위크엔드 케이크를 만든다.			
	12주	레드벨벳컵케이크	부드러운 레드벨벳 컵 케이크를 만든다.			
	13주	꿀찰빵	로티변을 넣은 쫄득한 꿀찰빵을 만든다.			
	14주	콘브레드	옥수수콘을 넣은 고소한 콘브레드를 만든다.			
	15주	모카케이크	부드러운 모카 케이크를 만든다.			
16주	보틀케이크	선물하기 좋은 과일 보틀 케이크를 만든다.				

## 2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 디저트 홈베이킹
강좌소개	○ 카페 베이커리에서 판매하고 있는 디저트 구움과자등을 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 재료비 정산: 공동 구매 후 종강일에 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”