

2024년 동두천시 평생학습관 1기 강의계획서

강좌명	(야)디저트 홈베이킹			강사성명	이소연
강의시간	18시 30분 ~ 21시 30분 (3시간)			강의요일	목요일
강의목표	카페 베이커리에서 판매하고 있는 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	추후 계획				
교재비	0원	재료비	170,000원	준비물	앞치마,행주, 키친타올,필기도구
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	아메리칸 쿠키	견과류를 넣은 달콤한 쿠키를 만든다.		
	2주	딸기롤케이크	딸기를 올린 촉촉한 롤 케이크를 만든다.		
	3주	파운드케이크	부드럽고 달콤한 파운드 케이크를 만든다.		
	4주	생크림칩케이크	부드러운 생크림을 넣은 케이크를 만든다.		
	5주	피칸타르트	고소한 피칸을 올린 타르트를 만든다.		
	6주	갈레트브루통	바삭한 갈레트브루통 쿠키를 만든다.		
	7주	미니치즈케이크	촉촉하고 부드러운 치즈 케이크를 만든다.		
	8주	티그레	다크 초콜릿을 넣어 달콤한 티그레를 만든다.		
	9주	아몬드비스코티	견과류를 넣은 바삭한 비스코티를 만든다.		
	10주	말차 브라우니	말차가루를 넣어 향이 진한 브라우니를 만든다.		
	11주	쉬폰케이크	부드럽고 폭신평신했던 쉬폰 케이크를 만든다.		
	12주	레드벨벳 쿠키	바삭 촉촉한 레드벨벳 쿠키를 만든다.		
	13주	휘낭시에	아몬드가루를 넣어 고소한 휘낭시에를 만든다.		
	14주	다쿠와즈	폭신평신했던 다쿠와즈에 크림을 샌드한다.		
	15주	모카케이크	커피향이 진한 모카 케이크를 만든다.		
16주	버터바	쫄득하고 꾸덕한 버터바를 만든다.			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	(야)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: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”