

2024년 동두천시 평생학습관 1기 강의계획서

강좌명	카페브런치			강사성명	이소연
강의시간	14시 00 분 ~ 17시 00 분 (3시간)			강의요일	목요일
강의목표	카페에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴를 실습한다.				
강의내용	카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케익, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.				
자격증	“해당없음”				
동아리 활동계획	추후 계획				
교재비	0원	재료비	190,000원	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	오레오 스콘	오레오를 넣은 걸바속촉한 스콘을 만든다.		
	2주	딸기 컵케이크	제철 과일인 딸기를 토핑한 컵케이크를 만든다.		
	3주	수제치킨버거	햄버거빵에 치킨과 야채를 듬뿍 올려 만든다.		
	4주	캐러멜다쿠와즈	캐러멜 크림을 넣은 폭신한 다쿠와즈 만든다.		
	5주	딸기 타르트	크림치즈와 어울리는 딸기를 토핑한 타르트를 만든다.		
	6주	말차파운드케이크	향이 좋은 말차가루를 넣은 파운드 케이크를 만든다.		
	7주	바나나 브레드	바나나를 올린 브레드를 만든다.		
	8주	크로와상 샌드위치	제철 야채를 올린 크로와상 샌드위치를 만든다.		
	9주	마들렌	부드럽고 촉촉한 마들렌을 만든다.		
	10주	쉬폰케이크	폭신폭신향 쉬폰 케이크를 만든다.		
	11주	헤이즐넛케이크	헤이즐넛향이 좋은 케이크를 만든다.		
	12주	딸기 쇼트 케이크	촉촉한 스펀지와 어울리는 생크림 올린 케이크 만든다		
	13주	당근 케이크	눈에 좋은 당근을 듬뿍 넣은 케이크를 만든다.		
	14주	쉬림프 타르틴	아보카도와 잘 어울리는 쉬림프 타르틴을 만든다.		
	15주	베이글샌드위치	대파와 크림치즈를 곁들인 샌드위치를 만든다.		
16주	파스타 브런치	고소한 크림을 넣은 파스타 브런치를 만든다.			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	카페 브런치
강좌소개	카페 베이커리에서 판매하고 있는 브런치 및 디저트 메뉴를 실습한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 브런치, 구움과자, 케익, 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:190,000원 재료비 정산: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”