

2024년 동두천시 평생학습관 2기 강의계획서

강좌명	(야간)디저트홈베이킹			강사성명	이소연
강의기간	2024. 5. 7. ~ 8. 24 .			강의요일	목요일
강의시간	18시30 분 ~ 21 시 30 분 (3시간)			첫 수업일	2024. 5. 9.
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 취소시 구입한 재료로 배부함				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	플레인 스콘	바삭하고 촉촉한 플레인 스콘을 만든다.		
	2주	초코파운드케이크	코코아를 넣은 초코파운드 케이크를 만든다.		
	3주	아몬드 비스코티	아몬드슬라이스를 넣은 비스코티 쿠키를 만든다.		
	4주	호두파이	고소한 호두를 넣은 호두 파이를 만든다.		
	5주	생크림 쇼트케이크	생크림을 휘핑하여 샌드한 케이크를 만든다.		
	6주	마들렌	촉촉하고 부드러운 마들렌을 만든다.		
	7주	모카롤 케이크	촉촉한 모카 롤 케이크를 만든다.		
	8주	코코넛 튀일	코코넛을 넣은 바삭한 코코넛 튀일을 만든다.		
	9주	블루베리 케이크	블루베리를 넣은 케이크를 만든다.		
	10주	위크앤드 케이크	레몬향이 가득한 상큼한 케이크를 만든다.		
	11주	과일 컵케이크	제철 과일을 토핑한 컵케이크를 만든다.		
	12주	스모어 쿠키	달콤한 쿠키에 견과류를 넣은 쿠키를 만든다.		
	13주	아몬드프랄린	아몬드 슬라이스를 넣은 아몬드프랄린을 만든다.		
	14주	바나나케이크	바나나를 넣은 부드러운 케이크를 만든다.		
	15주	옥수수콘브레드	옥수수콘을 넣은 고소한 빵을 만든다.		
16주	피넛 쿠키	땅콩분태를 넣은 고소한 피넛 쿠키를 만든다.			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	(야간)디저트홈베이킹
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