

## 2024년 동두천시 평생학습관 2기 강의계획서

강좌명	<b>건강빵 만들기</b>			강사성명	이소연
강의기간	2024. 5. 7. ~ 8. 24.			강의요일	월요일
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)			첫 수업일	2024. 5. 13.
강의목표	-천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.				
강의내용	-오토리즈법, 플리쉬법, 액종, 탕종, 르방등 여러 종류의 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하여 발효종 빵을 만든다.				
자격증	- 해당없음				
동아리 활동계획	추후 계획				
교재비	0원	재료비	130,000원	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	주제	내용		
	1주	식빵	촉촉하고 부드러운 담백한 식빵을 만든다.		
	2주	치아바타	담백한 이탈리아 빵을 만든다.		
	3주	호밀빵	발효종을 넣은 구수한 호밀빵을 만든다.		
	4주	단호박 갸파뉴	단호박을 넣은 담백한 갸파뉴를 만든다.		
	5주	소보로빵	피넛 크림을 넣어 고소한 소보로빵을 만든다.		
	6주	오토리즈 바게트	오토리즈법을 활용한 바게트를 만든다.		
	7주	탕종 베이글	탕종법을 활용한 베이글을 만든다.		
	8주	통밀빵	통밀 발효종을 넣은 고소한 통밀빵을 만든다.		
	9주	소금빵	버터 풍미가 좋은 바삭한 소금빵을 만든다.		
	10주	무화과빵	발효종을 넣은 담백한 무화과 빵을 만든다.		
	11주	우유 식빵	발효종을 넣은 우유 식빵을 만든다.		
	12주	크렌베리빵	크렌베리를 넣은 담백한 빵을 만든다.		
	13주	오트밀빵	발효종을 넣은 구수한 오트밀 빵을 만든다.		
	14주	호두스틱빵	고소한 호두를 넣은 스틱빵을 만든다.		
	15주	곡물빵	여러 가지 곡물을 넣은 담백한 빵을 만든다.		
16주	어니언 포카치아	어니언을 넣은 담백한 포카치아를 만든다.			

## 2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	<b>건강빵 만들기</b>
강좌소개	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 베이커리의 인기 있는 천연 발효종을 이용한 다양한 건강빵을 만들어 보고 천연 효모를 배양하는 방법을 익혀 가정에서도 건강한 빵을 만들 수 있다.</li> </ul>
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 천연 발효종을 이용한 다양한 제법을 익힌다.</li> <li>- 오토리즈법, 폴리쉬법, 액종, 탕종법, 르방등 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 사전 발효 반죽의 이해와 응용하는 방법을 습득한다.</li> </ul>
강의방향 (진행방법 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제빵의 기본 재료를 이용하여 천연 발효종을 만드는 제법을 습득하고 다양하게 응용하는 제빵 제법을 익히고 나아가 취.창업에 도움이 될 수 있도록 지도한다.</li> </ul>
교육 재료비	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 재료비:130,000원</li> <li>- 재료비 정산: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불</li> </ul>
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”