

(대면교육) 강의 계획서

| | | | | | |
|---------------|--|------|-----------------|------------|------------|
| 강좌명 | 카페브런치 -2기 | | 강사 명 | 송명자 | |
| 강의일정 | <ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2021. 04. 22.(목요일)~06. 24.(목요일) 요일 및 시간 : 매주 목요일 14:00~17:00 | | | | |
| 교육목표 | 건강한 한끼 대용이 될 수 있는 샌드위치와 손쉽게 만드는 간식을 만들 수있다 | | | | |
| 자격증 | “해당없음” | | | | |
| 동 아 리 활동계획 | | | | | |
| 수 강 생 준비사항 | 교재-프린트 • 재료비 : 10만 원 ▶ 구입 방법 : 공동구매 ▶ 구입방법 및 비용(ex 공동구매- 준비조가 준비-준비조가 재료비관리) 수강취소 한 날부터 남은 재료비 나누어 환불 | | | | |
| 교육 내용 | 주차 | 주 | 제 | 내 | 용 |
| | 1주 | | | OT / | 피낭시에 |
| | 2주 | 크림법 | | 마블파운드 / | 유자스콘 |
| | 3주 | 샌드위치 | | 홍루이젠샌드위치 / | 스노우 쿠키 |
| | 4주 | 쉬퐁법 | | 모카쉬퐁 / | 아보카드샌드위치 |
| | 5주 | 스콘 | | 대과스콘 / | 잼 쿠키 |
| | 6주 | 발효 | | 어니언 브레드 / | 몬테크리스터샌드위치 |
| | 7주 | 발효 | | 단팥찜빵 / | 유자청스콘 |
| | 8주 | 크림법 | | 치즈머핀 / | 마늘크림치즈스콘 |
| | 9주 | 발효 | | 소보로양금빵 / | 클럽샌드위치 |
| 10주 | 샌드위치 | | 시나먼 아몬드크림 브레드 / | 치킨트위스트 | |

※ 강의계획서는 일정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.