

# 【 강 의 계 획 서 】

과 목 명	카페 메뉴 디저트			강 사 명	정일균
강의 요일	월요일	강의 시간	14:00~17:00	강 의 실	304호
강 의 소 개					
강의목표	베이커리 카페와 커피숍에서 판매하는 제품들을 선정하여 시류에 맞는 디저트 제품을 이론과 실습을 통해 예쁘고 맛있게 만든다.				
수강요건	제과제빵에 관심이 있고 이론과 실습이 가능하면 관련 지식이 없는 초보자도 쉽게 접근하여 교육을 받을 수 있다.				
실습재료비	<input type="checkbox"/> 재료비총액(8주분) : 160,000원 <input type="checkbox"/> 납부방법 : 개강 후 선불 입금 <input type="checkbox"/> 재료비 환불 : 개강 후 환불 불가 <input type="checkbox"/> 재료비내역 : 생크림, 밀가루, 초콜릿, 버터, 계란, 너트등				
개강준비물	앞치마, 필기도구, 행주				
강 의 내 용					
주차	강의일자	강의주제			비 고
1	6/22	*오리엔 테이션: 강의실 기계 장비와 도구 설명, 교육 일정소개 -우유식빵 (탕종을 이용한 식빵 만들기)			
2	6/29	-치즈 타르트(부드러운 크림치즈를 넣은 타르트 만들기)			
3	7/6	-호텔식빵 (부드러운 브리오슈 식빵)			
4	7/13	-감파뉴(크랜베리와 호두를 넣은 식사용 빵)			
5	7/20	-부생카 (부드러운 카스테라에 생크림을 넣은 케이크)			
6	7/27	-요거트 통밀 스콘(너트와 요거트를 넣은 스콘)			
7	8/3	-티그레 (헤이즐넛 초콜릿을 토핑한 구움과자)			
8	8/10	-애플 타르틴 (카라멜에 졸인 사과를 넣은 파이)			