【 강 의 계 획 서 】

강 좌 명	초보자를 위한 베이킹			강 사 명	김명주
강의요일	금요일	강의시간	10:00~13:00	강 의 실	304호

강 의 소 개	
강의목표	기초부터 시작하는 베이킹
진행형태	베이킹에 관심이 많은 분 / 4인1조로 운영됩니다/ 회차별 선택수업 불가능
교 재 명	자체레시피
실습재료비	□ 재료비총액(4회분) : 18000원*4회 □ 납부방법 : 직접납부 □ 재료비내역 : 영수증 참조 수업 당일 이후 재료비 환불 되지 않으니 참고바랍니다.
개강준비물	앞치마, 개인행주, 포장가방 개인지참

강 의 내 용

주차	강의일자	강의주제	비 고
1	11/6	두가지맛 마들렌	
2	11/13	감자가 반죽에 들어간 감자빵 (샌드위치용빵)	
3	11/20	올리브치아바타	
4	11/27	달콤한 초코가나슈 케이크	

【 강 좌 소 개 서 】

강 좌 명	초보자를 위한 베이킹	
강 좌 소 개	제과제빵은 만들면서 느껴지는 성취도가 매우 높다. 완성작으로 나눔의 기쁨을 느끼기 쉽고, 배움과 베품을 배우기도 한다. 초보도 쉽게 배울 수 있는 품목들로, 제과공정에서 밀가루과 계란, 설탕이 단맛만 내는 성질이 아니라, 제품에 어떤 영향을 미치는 지에 대해 설명하고 누구나 쉽게 홈베이킹의 길로 다가갈수있도록 한다. 추후 누구나 집에서도 만들 수 있을것이며, 내손으로 만들어낸 베이킹 품목들로 완성의 기쁨과 성취감을 느낄 수 있다.	
관련 자격증	제과 / 제빵 기능사	
관련 사이트	한국산업인력관리공단	
수강 후 진로	제과점, 카페, 홈베이커	
교 육 내 용	제과제빵의 기초지식을 배우며, 각 재료의 특성과 제과 제빵에서의 역할을 이해하여 제품의 완성도를 높이고, 기본적인 제과 실습,이론수업을 병행하므로써, 초보가 알아둬야할 공정의 방법과 각 재료의 특성 및 역할들을 이해할 수 있다.	
재료비 총액 (월 평균액)	총 계(원)	72,000원
	재료비 세부내역	강력분,박력분,중력분,팥,앙금,베이킹파우더,베이킹소다,초코칩,레몬,레몬에셋스,아몬드가루,당근,슈가파우더,코코아가루,호두,버터,설탕,밀가루,크림치즈,바닐라빈,블루베리,박력분,생크림,소금,계란,포장재료 등
	환불안내	개강 후 재료비 환불은 불가 합니다.