

강의계획서

과정명	제과제빵과정	시수(이론/실습)	30시간(10/20)
담당교수	김 경 영 (인/인명)	연락처/E-mail	010-9344-4100 patisserie9@naver.com
교육일정 교육시간	5월 16일 ~ 7월 25일(10일간) 금 18:30~21:30(3시간)	강의실	전남과학대학교 우암관
자격증명 (발급비용)		교재명(금액)	

교과개요	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지친 일상을 버터낸 나를 위하여 쉽게 만들 수 있도록 다양한 제조방법과 각 제품의 특징을 이해하고 건강하고 영양가득한 간식을 만들 수 있도록 교육
------	---

교육목표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 다양한 제법을 이해하고 제품을 평상시에 만들 수 있다. ○ 레서피를 응용하여 다양한 식재료를 이용할 수 있다. ○ 각각의 제품의 특징을 이해하고 그 특징에 맞게 제조할 수 있다.
------	---

회차별 학습내용		
1회	학습주제	• 크랜베리 스콘, 바닐라에센스 만들기
	주요학습내용	• 럽인법을 이용하여 크리스피한 스콘을 만들고, 스콘 사이에 잼과 버터 등을 샌드하여 마무리하기, 럽과 바닐라빈을 이용한 수제바닐라에센스 만들기
2회	학습주제	• 초콜릿쿠키
	주요학습내용	• 크림법을 이용하여 초콜릿쿠키를 만들고 포장하기
3회	학습주제	• 크리스티롤
	주요학습내용	• 크리스티롤을 만들어 연유, 팔랑금, 고메버터를 이용하여 샌드하여 만드는 한국적인 프랑스빵 만들기
4회	학습주제	• 우유 식빵
	주요학습내용	• 부드럽고 쫄깃한 식빵 만들기
5회	학습주제	• 비스코티
	주요학습내용	• 버터가 없이 건강한 식재료인 견과류를 이용하여 어른부터 어린아이까지 좋아하는 비스코티 만들기
6회	학습주제	• 갈레트 브루통
	주요학습내용	• 고메버터를 이용하여 오랜 전통을 가지고 있는 쿠키 중의 하나인 갈레트를 크림법으로 만들기
7회	학습주제	• 치즈 올리브 치아바타
	주요학습내용	• 치즈와 올리브를 이용하여 치아바타 만들기
8회	학습주제	• 소금빵

회차별 학습내용

	주요 학습 내용	•버터풍미 가득한 짹짹 고소한 소금빵 만들기
9회	학습 주제	•봉사활동을 위한 초콜릿 쿠키 만들기
	주요 학습 내용	•봉사활동을 위한 초콜릿 쿠키 만들기
10회	학습 주제	•마들렌
	주요 학습 내용	•버터를 이용하여 반죽을 호화시켜 반죽을 완성하여 조개모양틀에 굽기