

하동아카데미 강의계획서

| | | | | |
|----------------|--|----------------------|---------------------------|------------|
| 프로그램명 | 베이킹 2 | | 강사명 | 권지영 |
| 대상 | 초등5~중등3 | 교육기간 | 2024. 3. 9. ~ 2024. 5. 25 | |
| | | 강좌시간/ 총시수 | | |
| 강좌 소개 | 직접 계량하고, 반죽하며 제과제빵의 기본 원리를 이해하며 배우는 통합과정으로 학생들의 오감을 키우고 뇌 훈련, 창의력을 발달시키는 과정. | | | |
| 교육 목표 | 제과제빵 속에 숨어 있는 재밌는 유래를 알고, 제과제빵 원리를 이해한다. | | | |
| 교 육 개 요 | | | | |
| 회차 | 강 의 내 용 | | 교수방법 | 준비물 |
| 1 | 찰싹떡 | | 실습 | |
| 2 | 레몬마들렌 | | 실습 | |
| 3 | M&M 쿠키 | | 실습 | |
| 4 | 소시지빵 | | 실습 | |
| 5 | 햄치즈롤 | | 실습 | |
| 6 | 베이컨토스트 | | 실습 | |
| 7 | 커스타드 페스츰리 | | 실습 | |
| 8 | 초코칩머핀 | | 실습 | |
| 9 | 생크림스콘 | | 실습 | |
| 10 | 컵호두빵 | | 실습 | |
| 11 | 바게트피자 | | 실습 | |
| 12 | 소보로빵 | | 실습 | |