

2024년 하동아카데미 강의계획서

| | | | | |
|--------------|--|----------------------|--------------------------|------------|
| 프로그램명 | 베이킹 1 | | 강사명 | 권지영 |
| 대상 | 7세~초등2 | 교육기간 | 2024. 1. 6. ~ 2024. 2.24 | |
| | | 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. | | | |
| 교육 개요 | | | | |
| 회차 | 강 의 내 용 | | 교수방법 | 준비물 |
| 1 | 가족 얼굴쿠키 | | 실습 | |
| 2 | 스탬프쿠키 | | 실습 | |
| 3 | 당근머핀 | | 실습 | |
| 4 | 플레인스콘 | | 실습 | |
| 5 | 소보로 블루베리머핀 | | 실습 | |
| 6 | 초코칩쿠키 | | 실습 | |
| 7 | 소시지빵 | | 실습 | |