

2024년 하동아카데미 강의계획서

프로그램명	베이킹 3		강사명	권지영
대상	중학생	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	마들렌		실습	
2	플레인스콘		실습	
3	당근머핀		실습	
4	레몬파운드케이크		실습	
5	르벵쿠키		실습	
6	핫도그		실습	
7	브라우니		실습	
8	호두파이		실습	
9	치즈케이크		실습	