

(청 소 년 제 과) 프로그램 강의계획서

전북특별자치도교육청군산학생교육문화관

강좌명	청소년 제과	교육기간	9. 5 ~ 12. 19	작성자	
-----	--------	------	---------------	-----	--

지도목표		프로그램을 통한 제과 공정의 이해와 협력 및 소통의 시간	
수업재료 및 교재		수업참여에 필요한 재료 및 교재	
강의회차	강의주제	강의내용	준비물
1회	초코칩스콘	스크래퍼를 활용한 버터다지기 활용	앞치마 밀폐용기
2회	레몬마들렌	녹인 버터를 이용하여 반죽 완성하기	
3회	휘낭시에	태운 버터를 활용하여 제품 완성	
4회	아망디오쇼콜라	냉장휴지 반죽을 일정 크기로 자르기	
5회	콘브레드	차가운 버터를 다져 반죽 성형하기	
6회	다쿠아즈	머랭 제조법을 익히고 필링을 채워 완성	
7회	스노우볼쿠키	크림법을 활용한 반죽 성형하기	
8회	버터쿠키	별모양 깍지를 활용하여 반죽 짜기	
9회	스모어쿠키	마시멜로를 냉장휴지 반죽으로 감싸기	
10회	레드벨벳컵케이크	크림치즈를 활용한 컵케이크 만들기	
11회	꿀찰빵	찹쌀가루에 대한 이해와 제품 제조하기	
12회	타르트	필링제조와 버터를 다져 파이지 제조	
13회	퍼지브라우니	커버춰초콜릿에 대한 이해와 제품 제조	
14회	쿠키앤크림 케이크	생크림 제조 방식을 이해하고 제품 제조	