

강 의 계 획 서

[지원분야 : ☐ 배움과정 ☒ 자격과정]

강의장소(모두누리센터)

과 목 명		제과기능사		강사명	홍종원	
강의가능요일		월, 수	강의가능시간		18: 00 ~21 :00	
조별강 의 소 개						
목 표		국가기술자격기준(ncs)에 맞춰 반죽 계량 성형 굽기를 스스로 배우고 익혀 국가 기술자격증 취득을 목표로 함				
교 재 명		완전합격제과제빵기능사 필기/실기				
실습재료비		* 재료비 총액(16) : 320,000 원				
		* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 외 특수재료				
		* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (재료와 수업시간관계상 수업 내용이 변경될 수 있습니다)				
수강대상		성인	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재		
기간별		강 의 내 용				비 고
1주차		오리엔테이션, 위생,기계 및 도구 안전유의사항	초코머핀			
2주차		슈	버터쿠키			
3주차		버터스폰지(별립)	마데라컵케이크			
4주차		타르트/쉬폰케이크	설날			
5주차		과일케이크	쇼트브레드쿠키			
6주차		치즈케이크	호두파이			
7주차		흑미롤	파운드케이크			
8주차		마들렌	다쿠와즈			
9주차		대체공휴일	소프트롤/젤리롤			
10주차		초코롤케익	버터스폰지(공립)			
11주차		브라우니	슈(재실습)			
12주차		마데라컵케이크(재실습)	쉬폰케이크(재실습)			
13주차		버터스폰지(별립)	파운드케익(재실습)			
14주차		복습	복습			
15주차		복습	복습			
16주차		복습	모의실습/종강			