

강 의 계 획 서

[자격증 과정 : 제과 기능사]

| | | | |
|---------|--|-----------|---------------|
| 강좌명 | 제과기능사 | 강사명 | 이 승 식 |
| 강의요일 | 월, 수(야간) | 강의시간 | 19:00 ~ 22:00 |
| 강 의 소 개 | | | |
| 목 표 | 나도 제과제빵 기능사 자격증을 취득할 수 있다. | | |
| 교 재 명 | 제과제빵 필기 / 제과제빵 실기 | | |
| 실습재료비 | * 재료비 총액(16주) : 340,000원 | | |
| | * 재료비 상세 내역 : 밀가루, 설탕, 버터, 달걀, 생크림, 초콜릿 외 다수 | | |
| | * 개인 준비 사항 : 필기도구 및 앞치마와 행주 | | |
| 수강대상 | 성인 | 필요기자재 | - |
| 기간별 | 강 의 내 용 | | 비고 |
| 1주차 | 오리엔테이션/ 글루텐 채취 | 버터스폰지(공립) | |
| 2주차 | 버터스폰지 (별립) | 과일케이크 | |
| 3주차 | 시폰케이크 | 슈 | |
| 4주차 | 파운드 케이크 | 초코머핀 | |
| 5주차 | 마데라컵케이크 | 쇼트브레드쿠키 | |
| 6주차 | 타르트 | 호두파이 | |
| 7주차 | 치즈케이크 | 버터쿠키 | |
| 8주차 | 브라우니 | 마들렌 | |
| 9주차 | 다쿠아즈 | 소프트롤 | |
| 10주차 | 젤리롤 케이크 | 쌀롤케이크 | |
| 11주차 | 초코롤 케이크 | 아몬드 스펀지 | |
| 12주차 | 버터스폰지 (별립) | 버터스폰지(공립) | |
| 13주차 | 시폰케이크 | 과일케이크 | |
| 14주차 | 파운드 케이크 | 슈 | |
| 15주차 | 마데라컵케이크 | 초코머핀 | |
| 16주차 | 타르트 | 쇼트브레드쿠키 | |