

강 의 계 획 서

[지원분야: 자격과정(제과제빵)]

강좌명	제과기능사&케이크 데코레이션		강사명	홍종원
강의요일	월요일, 수요일	강의시간	모두누림 (남양)	10:00~13:00
강의장소	요리실2			
강의소개				
목표	국가기술자격기준(ncs)에 맞춰 반죽 계량 성형 굽기를 스스로 배우고 익혀 국가 기술자격증 취득을 목표로 함			
교재명	완전합격제과제빵기능사 필기/실기			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 260,000원(2인 1조)			
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 외 특수재료			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 빵 담을 위생봉투			
관련자격증	제과기능사, 제빵기능사/ 케이크 디자이너	발급기관	한국산업인력공단/ 음식문화교류협회	
수강대상	성인	필요기자재	강의실 비치 기자재	
기간별	강의내용			비고
1주차	오리엔테이션, 위생, 기계 및 도구 안전 유의사항, 버터쿠키	다쿠와즈, 아이싱		
2주차	쇼트브레드, 아이싱	과일케이크, 아몬드, 로프짜기		
3주차	버터스폰지(별립), 쉐짜기, 진동	마데라컵케이크, s자짜기		
4주차	타르트, 누운장미짜기	시폰케이크, 시폰케익만들기		
5주차	슈, 톱날깎지 이용 짜기	브라우니, 리본짜기		
6주차	치즈케이크, 톱날깎지쉐짜기	호두파이,바구니짜기		
7주차	흑미롤, 원형깎지 이용짜기	버터스펀지(공).원형케익만들기		
8주차	마들렌, 꽃심짜기	초코머핀, 세잎짜기		
9주차	소프트롤, 꽃짜기	젤리롤, 꽃짜기		
10주차	초코롤케익, 등꽃짜기	파운드케익, 줄기,잎짜기		
11주차	재실습 (쿠키슈), 도안짜기	재실습(퍼지브라우니),도안짜기		
12주차	재실습 (선택), 글씨쓰기	재실습(버터스펀지(공),케익만들기		

※ 추석 연휴 주간(9.21.(월)~9.25.(금)) 및 개천절 및 한글날 연휴 주간(10.5.(월)~10.9.(금))에는 수업이 진행되지 않습니다.