

강 의 계 획 서

[분야: 자격 과정(제과제빵)]

강좌명	제과기능사		강사명	홍중원
강의요일	월요일, 수요일(주2회)	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			
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 외 특수재료			
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주, 빵 담을 위생봉투			
관련자격증	제과제빵기능사	발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	19세 이상 성인	사용기자재	강의실 비치 기자재	
기간별	강의내용			비고
1주차	오리엔테이션, 위생,기계 및 도구 안전유의사항,버터쿠키	초코머핀		1/26(월) 1/28(수)
2주차	과일케이크	브라우니		2/2(월) 2/4(수)
3주차	버터스폰지(별립)	마데라컵케이크		2/9(월) 2/11(수)
4주차	타르트	시폰케이크		2/23(월) 2/25(수)
5주차	슈	쇼트브레드쿠키		3/4(수) 3/9(월)
6주차	치즈케이크	호두파이		3/11(수) 3/16(월)
7주차	흑미롤	파운드케이크		3/18(수) 3/23(월)
8주차	마들렌	다쿠와즈		3/25(수) 3/30(월)
9주차	소프트롤	젤리롤		4/1(수) 4/6(월)
10주차	초코롤케익	버터스폰지(공립)		4/8(수) 4/13(월)
11주차	재실습 (쿠키슈)	재실습(퍼지브라우니)		4/15(수) 4/20(월)
12주차	재실습	재실습		4/22(수) 4/27(월)

※ 2. 16.(월)(설날 연휴), 3. 2.(삼일절 대체공휴일) 수업이 없습니다. 이 점에 유의하시기 바랍니다.