

# 강 의 계 획 서

강좌명	제과기능사		강사 명	송 명 자
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의기간 : 2022. 5.9(월요일)~ 8.27(토요일)</li> <li>요일 및 시간 : 매주 금요일 14:00~18:00</li> </ul>			
교육목표	제과 기능사 자격증을 취득 할 수 있다			
자격증	<ul style="list-style-type: none"> <li>자격증명 : 제과기능사</li> <li>발급기관 : 한국산업인력공단</li> </ul>			
동 아 리 활동계획	자격증을 취득 한 후 제과동아리 활동을 통해 봉사 활동을 하도록 한다			
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재비 : 20000원(교재명 : 제과제빵기능사에 味(미)치다 성안당, 김현숙) <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입방법 및 비용( 공동구매- 조장에가입금, 20000원 or 개인구매)</li> </ul> </li> <li>재료비 : 10만원 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입 방법 : 공동구매</li> <li>▶ 구입방법 및 비용(ex 공동구매- 수령방법, 금액) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 조 실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매</li> <li>2.환불 신청한 다음주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불함</li> </ol> </li> </ul> </li> </ul>			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	슈	OT / 버터를 끓여서 만든다	
	2주	젤리롤	계란 거품을 내서 제품을 만든 후 롤을 만든다	
	3주	소프트롤	흰자. 노른자 분리해서 제품을 만든 후 롤을 만든다	
	4주	버터공립	원형 팬에 거품을 올려서 만든 후 굽는다	
	5주	버터별립	원형 팬에 계란 분리해서 두 가지를 혼합	
	6주	파운드케익	유지를 풀고 계란을 분할 투입 후 가루 혼합	
	7주	마텔라.초코머핀	건포도, 포도주, 초코칩을 사용한 머핀	
	8주	마드레느.버터쿠키	일단계 변형법인 마드레느를 만든다	
	9주	브라우니.초코롤	초코렛과 버터를 녹여 제품에 혼합	
	10주	쉬폰 . 쇼트쿠키	비단처럼 부드러운 케익과 밀어 피는 쿠키	
	11주	사과파이	사과를 사용한 파이	
	12주	호두파이	호두를 구워서 사용 한다	
	13주	아몬드타르트	아몬드가루를 넣은 고급스러운 타르트	
	14주	다쿠와즈	흰자 머랭을 만들어 짤 주머니를 사용 한다	
	15주	과일케익	복합형 별립법으로 여러 가지 과일을 사용 한다	
16주	치즈케익	크림 치즈와 버터를 이용한 별립법		

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다