

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 제과기능사
강좌소개	○제과기능사 품목을 만들어 보면서 제과의 기초를 확실하게 다진다 ○브런치 대응으로 제품을 만들 수 있고 스콘 전문점등을 오픈 할 수 있는 기본을 알게 된다
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 제품을 공립법, 별립법, 크림법, 쉬퐁법등 이론적으로 알아보고 시연을 통해 조별 실습을 한다
강의방향 (진행방법 등)	○ 수업 1주 전에 영상을 밴드에 올려 전체적인 윤곽을 파악한다 ○수업 전에 전체적인 개요를 다시 설명하고 중요점을 알려주고 시연을 보인 후 실습을 한다 ○제품이 완성이 완성되면 실기시험 기준에 맞춰 부피, 균형, 색, 맛 내상을 평가한다
교육 재료비	○ 재료비 17만 ▶ 공동구매- 1.조실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매 2.재료비환불-신청한 다음 주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불함
취득가능 자격증 및 조건	○ 제과기능사