

2024년 동두천시 평생학습관 2기 강의계획서

강좌명	제과기능사			강사성명	송명자	
강의기간	2024. 5. 7 ~ 8. 24.			강의요일	금요일	
강의시간	14시 00분 ~ 18시 00분 (4시간)			첫 수업일	2024. 5. 10.	
강의목표	· 제과 기능사 자격증을 취득 할 수 있다					
강의내용	· 공정에는 공립법, 별립법, 크림법, 쉬퐁법, 1단계 변형법등을 이용하여 제품을 만들고 부피, 균형, 색, 내상, 맛 등을 평가한다					
자격증	· 자격증명 : 제과기능사			· 발급기관 :산업인력공단		
동아리 활동계획	· 자격증을 취득 한 후 제과동아리 활동을 통해 봉사 활동을 하도록 한다					
교재비	22,000원	재료비	170,000원	준비물	앞치마, 필기도구	
기타	· 교재명 : 제과제빵 실기에 미(味)치다 (출판사명:저자 :성안당.김현숙) - 구입방법 : 공동구매(), 개별준비(○) · 재료구입 ▶ 공동구매- 1.조실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매 2.재료비 환불-신청한 다음주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불함					
세부일정	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 분리 해서 제품을 만든 후롤을 만든다
	4주	버터공립				원형팬에 거품을 올려서 만든 후 굽는다
	5주	버터별립				원형팬에 계란 분리해서 두가지를 혼합
	6주	파운드케익				유지를 풀고 계란을 분할 투입 후 가루 혼합
	7주	마델라.초코머핀				건포도,포도주,초코칩을 사용한 머핀
	8주	마드레느.버터쿠키				일단계 변형법인 마드레느를 만든다
	9주	브라우니.초코롤				초코렛과 버터를 녹여 제품에 혼합
	10주	쉬퐁.쇼트쿠키				비단처럼 부드러운 케이크이며,밀어피는 쿠키
	11주	흑미롤케익				흑미가루를 사용하여 만들고 생크림을충전
	12주	호두파이				호두를 구워서 사용한다
	13주	아몬드타르트				아몬드가루를 넣은 고급스러운타르트
	14주	다쿠와즈				흰자 머랭을 만들어 짤주머니를 사용한다
	15주	과일케익				복합형별립법으로 여러 가지 과일을 사용한다
16주	치즈케익				크림치즈와버터를 이용한 별립법	

※강의계획서는 일정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.

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, 쉬폰법등 이론적으로 알아보고 시연을 통해 개별 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 실습 ○ 제품이 완성이 완성되면 실기시험 기준에 맞춰 부피, 균형, 색, 맛 내상을 평가
교육 재료비	○ 재료비 17만 재료구입 ▶ 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