2024년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강 좌 명	제과기능사			강사성명	송명자
강의기간	2024. 9. 6. ~ 12. 21			강의요일	금요일
강의시간	14시 00분 ~ 18시 00분 (4시간)			첫 수업일	2024. 9. 6.
강의목표	· 제과 기능사 자격증을 취득 할 수 있다				
강의내용	· 공정에는 공립법, 별립법, 크림법, 쉬퐁법, 1단계변형법등을 이용하여 제품을 만들고 부피, 균형, 색, 내상, 맛 등을 평가한다				
자 격 증	· 자격증명 :제과기능사		· 발급기관 :산업인력공단		
교 재 비	22,000원	재 료 비	180,000원	준 비 물	앞치마.필기도구
기 타	· 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 만다
	3주	소프트롤	흰자.노른자 분리 해서 제품을 만든 후 롤을 만다
	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 케익이며,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

강 좌 명	○ 제과기능사
강좌소개	○제과기능사 품목을 만들어 보면서 제과의 기초를 확실하게 다진다 ○브런치 대용으로 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 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 실습을 한다 ○ 제품이 완성이 완성되면 실기시험 기준에 맞춰 부피, 균형 , 색 ,맛 내상을 평가한다
교육 재료비	○ 재료비 18만 ▸ 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