

강 의 계 획 서

[지원분야: ☐ 배움과정 ☒ 자격과정]

강좌명	제과기능사			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)	월,수	강의가능 시간	모두누림 (남양)	18: 00 ~ 21 :00
강 의 소 개					
목 표	국가기술자격기준(ncs)에 맞춰 반죽 계량 성형 굽기를 스스로 배우고 익혀 국가 기술자격증 취득을 목표로 함				
교 재 명	완전합격제과제빵기능사 필기/실기				
실습재료비	* 재료비 총액(15주) : 320,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (모듬조 수업으로 재료비 환불이 어렵습니다.부득이한 사정이 있으시면 담 당강사와 미리 상의 부탁 드립니다.)				
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 기자재	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션, 위생,기계 및 도 구 안전유의사항,버터쿠키		초코머핀		
2주차	과일케이크		브라우니		
3주차	버터스폰지(별립)		마데라컴케이크		
4주차	타르트		시폰케이크		
5주차	슈		쇼트브레드쿠키		
6주차	추석연휴				
7주차	치즈케이크		호두파이		
8주차	흑미롤		파운드케이크		
9주차	마들렌		다쿠와즈		
10주차	소프트롤		젤리롤		
11주차	초코롤케익		버터스폰지(공립)		
12주차	초코머핀(재실습)		버터스폰지(별) (재실습)		
13주차	쿠키슈		호두파이 (재실습)		
14주차	단호박쉬폰케익		퍼지브라우니		
15주차	흑미롤(재실습)		파운드케익(재실습)		
16주차	휘낭시에		생크림케익만들기		