2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	제과제빵기능사					
담당강사	김영은					
강좌개요	마드레느, 버터스펀지 케이크 등 제과품목20가지와 베이글, 우유식빵 등 제빵품목 20가지를 강사의 시연과 실습자들의 조별실습을 통해 기술을 습득하고 숙련한다.					
강의목표	1. 기구, 도구사용법, 재료계량법을 익힌다 2. 제과와 제빵의 다양한 반죽법, 제빵의 발효원리 및 상태파악을 익힌다. 3. 다양한 성형기법 및 오븐사용법을 익힌다.					
운영시간	교육기간			요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)			화수목	주 3회	10:00 ~ 13:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20	수 강 료		60,000
준 비 물	앞치마, 교재, 행주, 빵가방(첫날 필기도구, 교재 별도 구매 가능)					
재 료 비 (교재비)	18만원(교재비 2만원 별도)					

주별	세 부 내 용	비고
1주	제과제빵개요, 강좌소개(자격증 취득요령), 기구 및 도구 안전사용법/ 마들렌, 제과제조법/ 버터롤, 제빵제조법	
2주	재료학, 버터톱식빵/ 영양학, 우유식빵	
3주	소보로빵/ 크림빵/ 단과자빵(트위스트형)	
4주	단팥빵/ 밤식빵/ 빵도넛	
5주	모카빵/ 스위트롤/ 호밀빵, 통밀빵	
6주	그리시니, 베이글/ 비상식빵, 풀먼브레드	
7주	옥수수식빵, 쌀식빵/ 소시지빵	
8주	버터쿠키/ 초코머핀, 마데라 컵 케이크/브라우니, 과일케이크	
9주	타르트/ 호두파이, 파운드케이크/ 슈	
10주	버터스펀지(공), 버터스펀지(별)/젤리 롤 케이크, 소프트 롤 케이크/ 초코롤 케이크, 흑미롤 케이크/	6/6 현충일 휴강
11주	쉬폰케이크, 다쿠아즈/ 쇼트 브레드 쿠키/ 치즈케이크& 종강	

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외됩니다.(보강 없음)