

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	제과제빵기능사 (야간)				
담당 강 사	박 순 임				
강 좌 개 요	제과제빵 이론과 실습을 통해 국가기술 자격증 취득 과정				
강 의 목 표	1. 식빵류, 단과자빵류, 특수빵 등의 제빵 기능사 20 품목 실습 2. 스펀지 케이크류, 롤 형태, 파운드류 ,쿠키등의 제과기능사 20품목 실습				
운 영 시 간	교육기간		요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		화,목,금 주 3회		18:30 ~ 21:30
교 육 대 상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20	수 강 료	60,000
준 비 물	첫날준비물 : 앞치마, 필기도구, 행주, 고무장갑, 빵 담을 수 있는 통(쇼핑백)				
재 료 비 (교 재 비)	재료비 180,000원, 교재비 별도(선택사항)				
주별	세 부 내 용				수업일자
1주	O/T, 제과 이론, 마들렌 / 제빵이론, 비상식빵 / 재료과학, 버터쿠키				4/2, 4, 5
2주	우유식빵, 옥수수식빵 / 버터 스펀지(별립법)/ 쇼트 브레드 쿠키				9, 11, 12
3주	비상법 단팥빵 /호밀빵, 트르트 / 소프트 롤 케이크				16, 18, 19
4주	통밀빵, 브라우니 / 베이글, 슈 / 크림빵				23, 25, 26
5주	소보로빵, 마데라 컵 케이크 / 쉬폰 케이크, 소시빵 / 파운드 케이크				30, 5/2, 3
6주	쌀식빵, 호두파이 / 단과자빵(트위스트형) / 밤식빵				7, 9, 10
7주	폴만식빵, 초코머핀 / 모카빵 / 그리시니				14, 16, 17
8주	버터를 /흑미 롤 케이크 , 버터 스펀지(공립법) / 스위트 롤				21, 22, 24
9주	옥수수식빵, 초코 롤 케이크 / 치즈 케이크, 다쿠와즈/ 과일 케이크				28, 30, 31
10주	버터톱 식빵, 젤리 롤 케이크 / 빵도넛 *현충일(6.6.) 휴강				6/4, 7
11주	그리시니, 쇼트 브레드 쿠키/ 조별 실습 품목/ 조별 실습외 청소				11,12,13

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