

2024년 제2기 강의계획서

| | | | |
|--------------------------|--|-----------|---------------|
| 과 정 명 | 제과제빵기능사 (야간) | | |
| 담당강사 | 박 순 임 | | |
| 강좌개요 | 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 |
| | 4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.) | | 화,목,금 주 3회 |
| | 시간 | | 18:30 ~ 21:30 |
| 교 육 대 상 | 만 18세 이상 인천거주시민 | 인원 | 수 강 료 |
| | | 20 | 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) | | |
| 주 별 | 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 | 풀만식빵, 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 *헌충일(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)