

(제과기능사) 강의 계획서

강좌	제목	제과 기능사	시간	
수업목표	제과기능사 자격증 취득을 위한 실기 수업			
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(), 이론·실습중심(0)			
교재·재료비	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 9만원, ○ 납부방법 : 월납			
강사	성명	주영채	생년월일	
	주소		연락처	
구분	강의내용			비고
1차시	-오리엔테이션, 제과기능사 취득방법 알기 -버터쿠키			
2차시	-마드레느 -쉬폰쿠키			
3차시	-버터스폰지케이크(별립법) -초코머핀			
4차시	-다쿠와즈 -소프트롤(별립법)			
5차시	-버터스폰지케이크(공립법) -호두파이			
6차시	-브라우니 -슈, 카스타드크림			
7차시	-파운드 -젤리롤케이크(공립법)			
8차시	-타르트 -과일케이크(별립법)			

9차시	-치즈케이크 -쇼트브레드쿠키	
10차시	-마데라컵케이크 -초콜렛케이크	
11차시	-사과파이 -슈	
12차시	-쉬폰, 찹쌀모찌꼬 -마드레느, 모카빵	
13차시	-젤리롤케이크, 구리볼쿠키 -버터쿠키, 베이글	
14차시	-버터롤 -스위트롤	대청소