

# 강 의 계 획 서

과 목 명	제과기능사
강 의 목 표	수업을 통해 제과의 기본을 탄탄히 다지고, 이를 바탕으로 손쉽게 케이크 및 디저트를 제조할 수 있다.
교 육 개 요	기능사 취득 및 창업까지 가능하도록 기본기를 다진다.
강 사 명	이승희(010-9471-1174)
강의기자재	오븐.반죽기.가스버너.전자저울
예상재료비	총 250.000 원(교재비 30.000 별도)
<b>세 부 강 의 내 용</b>	
<p>1주차 : Orientation 마들렌, 초코머핀</p> <p>2주차 : 브라우니, 파운드케이크</p> <p>3주차 : 슈, 버터스펀지(공립법)</p> <p>4주차 : 젤리롤케이크, 버터스펀지(별립법)</p> <p>5주차 : 소프트롤케이크, 쇼트브레드쿠키</p> <p>6주차 : 치즈케이크, 다쿠아즈</p> <p>7주차 : 타르트, 초코롤케이크</p> <p>8주차 : 과일케이크, 시퐁케이크</p> <p>9주차 : 마데라컵케이크, 버터쿠키</p> <p>10주차 : 호두파이, 흑미롤케이크</p> <p>11주차 : 소프트롤케이크, 초코롤케이크</p> <p>12주차 : 슈, 타르트</p> <p>13주차 : 시퐁케이크, 과일케이크</p> <p>14주차 : 쇼트브레드쿠키, 파운드케이크</p> <p>15주차 : 흑미롤케이크, 다쿠아즈</p> <p>16주차 : 쌀제누아즈, 딸기 생크림케이크</p>	
기타 필요사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 준비물 : 앞치마, 필기도구, 행주, 담아갈 통</li> <li>■ 수업시 이론 및 실기 병행</li> </ul>