

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>	제과기능사 자격과정		<b>강사명</b>	오경희
<b>학습목표</b>	실기 위주의 실습으로 제과의 기초를 알고 제과기능사 자격증 취득을 목표로함			
<b>교육대상</b>	취.창업을 희망하는 중구 구민 및 관내 직장인	<b>모집정원</b>	16명	
<b>교재명 (저자출판사)</b>	개강 후 별도 안내(학습자 개별 준비)	<b>교육장소</b>	청소년수련관 (제과제빵실)	
<b>재료비</b>	재료비 1인 240,000원	<b>개인준비물</b>	필기도구, 앞치마, 빵 담아갈용기	
<b>차시</b>	<b>일시</b>	<b>교육내용</b>		<b>비고(준비물)</b>
1	4.15.(화) 10:00~13:00	오리엔테이션, 마드레느		
2	4.18.(금) 10:00~13:00	초코머핀(초코컵케이크)		
3	4.22.(화) 10:00~13:00	젤리롤 케이크 / 버터스펀지 케이크(공립법)		
4	4.25.(금) 10:00~13:00	소프트롤 케이크 / 버터스펀지 케이크 (별립법)		
5	4.29.(화) 10:00~13:00	파운드케이크 / 시퐁법		
6	5.2.(금) 10:00~13:00	마데라(컵) 케이크 / 과일케이크		
7	5.9.(금) 10:00~13:00	쇼트브레드 쿠키 / 다쿠와즈		
8	5.13.(화) 10:00~13:00	슈 / 타르트		
9	5.16.(금) 10:00~13:00	브라우니 / 초코롤		
10	5.20.(화) 10:00~13:00	버터쿠키 / 치즈케이크		
11	5.23.(금) 10:00~13:00	호두파이		
12	5.27.(화) 10:00~13:00	흑미롤케이크		