

강 의 계 획 서

프로그램명	제과기능사	
학습목표	제과 실습을 통하여 제조방법을 익히고 숙련하여 자격을 취득할 수 있다.	
교수학습방법	실습 수업	
재료비 교재비	1회당 약 10,000 원 총 180,000 원(교재비 2만원 포함)(학습자 1인당)	
차시	세부 강의내용	학습자 준비물
1	수업소개 및 자격증 취득 방법 기기 및 도구 안전사용법	앞치마 교재 필기도구
2	마드레느 / 이론 제과제조원리 반죽법	
3	버터스펀지 공립법 / 이론 제과제조원리 반죽법	
4	버터스펀지 별립법 / 이론 재료학	
5	버터쿠키 / 이론 영양학 식품위생학	
6	파운드케이크 / 초코머핀	
7	마데라 컵 케이크 / 쇼트브레드 쿠키	
8	호두파이 / 사과파이	
9	사과파이 / 타르트	
10	젤리 롤 케이크	
11	소프트 롤 케이크	
12	초코 롤 케이크	
13	브라우니 / 슈	
14	쉬폰케이크 / 다쿠아즈	
15	과일케이크	
16	치즈케이크	

