강 의 계 획 서

경기평생교육학습관

강 좌 명	제과기능사 자격증(실기)실습반	성 명	윤솔 (인)
대 상	장애학생 부모 12명	준비물	개인앞치마 필기도구 노트
주 제	제과기능사 취득을 위한 8가지 반죽법의 이해		
목 표	1.제과기능사 취득을 위한 제과 이론을 학습 한다. 2.제과기능사 실기 과정에 사용 되는 제과 반죽법을 이해 할 수 있다. 3.제과기능사 실기 과정에 사용 되는 도구와 기계를 사용 할 수 있다.		
소 개	본 과정은 제과기능사 자격증 취득을 위한 이론과 실기반으로 제과학 개론, 재료과학, 영양학, 위생학을 학습하며 실기 시험에 활용되는 크림법,블렝딩법,1단계법,공립법,별립법,쉬폰법,머랭법을 실습하는 과정입니다.		
프로그램	1차시	마들렌/초코머핀	
	2차시	버터쿠키/브라우니	
	3차시	쇼트브레이드쿠키/호두파이	
	4차시	다쿠와즈/쉬폰케이크	
	5차시	타르트/소프트롤케이크	
	6차시	슈/젤리롤케이크	
강의 기대효과	1.제과 이론의 학습과 실습을 통해 제과기능사 자격증을 취득할 수 있습니다. 2.과자와 케이크를 다루는 제과법를 실습하므로 홈베이킹에 응용 활용할 수 있습니다. 3.다양한 재료로 완성품을 만들어 자신감과 성취감을 얻을 수 있습니다. 4.제과사의 직무를 경험하여 직업군으로 적성을 파악할 수 있습니다.		