

강 의 계 획 서

과 정 명			제과기능사자격증과정				
강 의 일 정			매주 수요일 19시 ~ 22시 [3시간] 12주[총 36시간]				
강 의 개 요 (모집요강에 게시함)			제과산업에 필요한 제과이론 및 실습을 통한 제과 실무능력향상 및 자격증 취득으로 취업연계				
부 가 비 용			재료비(원)	교재비(원)	시험응시료(원)	자격증신청비(원)	기타비용
			120,000	24,000	추후안내	추후안내	
주	월/일	요일	강 의 내 용			강사명	비고
1	3/3	화	OT			신영송	
2	3/10	화	버터스펀지 케이크(공립법)			신영송	
3	3/17	화	시폰케이크(시폰법)			신영송	
4	3/24	화	젤리롤 케이크(공립법)			신영송	
5	3/31	화	치즈케이크(별립법)			신영송	
6	4/7	화	파운드케이크(크림법)			신영송	
7	4/14	화	브라우니(1단계 변형반죽법)			신영송	
8	4/21	화	초코머핀(크림법)			신영송	
9	4/28	화	버터쿠키(크림법)			신영송	
10	5/12	화	다쿠와즈(머랭법)			신영송	
11	5/19	화	마드레느(1단계 변형법)			신영송	
12	5/26	화	슈			신영송	
13							
14							
15							

※ 커리큘럼 및 강의일정은 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.