【 2026년 3차 강 의 계 획 서 】

과 목 명	카페 메뉴 디저트			강 사 명	정일균
강의 요일	월요일	강의 시간	14:00~17:00	강 의 실	304호

강 의 소 개	
강의 목표	베이커리 카페와 커피숍에서 판매하는 제품들을 선정하여 시류에 맞는 디저트 제품을 이론과 실습을 통해 예쁘고 맛있게 만든다.
수강 요건	제과제빵에 관심이 있고 이론과 실습이 가능하면 관련 지식이 없는 초보자도 쉽게 접근하여 교육을 받을 수 있다.
교 재 명	□ 교재명 : 프린트물 □ 교재비 : 없음
실습재료비	□ 재료비 총액(8주분) : 16만 원 □ 납부 방법 : 개강 후 선불 입금 **□ 재료비 환불 : 개강 후 환불 불가** □재료비 내역 :생크림, 밀가루, 초콜릿, 버터, 계란, 너트등
개강준비물	앞치마, 필기도구, 행주

강 의 내 용

주차	강의 일자	강의 주제	비 고
1	10/19	피낭시에 2종(반죽 위에 토핑을 한 피낭시에 제품)	
2	10/26	모카번(브리오슈 반죽에 쫄깃한 떡을 넣고 토핑한 빵)	
3	11/2	녹차 테린느(일본산 우지마차 가루를 넣은 부드러운 초콜릿 제품)	
4	11/9	샐러드와 곁들임 식사용 빵	
5	11/16	바브카(초콜릿과 너트를 넣은 마블 무늬가 있는 빵)	
6	11/23	밤 식빵(밤과 비스킷을 넣은 식빵)	
7	11/30	초콜릿 무스(초콜릿과 생크림을 섞은 부드러운 케이크)	
8	12/7	생크림 케이크(과일과 생크림으로 장식한 케이크)	

※ 강의 내용은 상황(재료수급, 진도, 기타 등)에 따라 변경될 수 있습니다.

【 과 목 소 개 서 】

과 목 명	카페 메뉴 디저트	
과 목 소 개	1. 제빵에 관한 전문 지식과 숙련 기능을 가지고 제빵 제조와 관련된 업무를 수행할 수 있는 능력을 갖춘 전문 인력을 양성한다. 2. 각 제과제빵 제품 제조에 필요한 재료의 배합표 작성, 재료 개량을 하고 각종 제과용 기계 및 기구를 사용하여 성형, 굽기, 장식, 포장 등의 공정을 거쳐 각종 제과 제품을 만드는 업무를 수행한다. 3. 제과 이론, 제빵 이론, 재료과학, 영양학, 식품위생학 등 자격 취득에 필수적인 이론을 교육 기간 내에 완료하고 제과 작업을 실습 측정에 요구되는 실습 활동을 수행한다. 4. 교육을 이수하고 가정에서 직접 만들 수 있게 한다.	
관련 자격증	제과, 제빵 기능사	
수강 후 진로	제과점, 베이커리카페, 식품제조회사, 학원강사, 단체급식소 등.	
교 육 내 용	1. 제과 제빵 생산을 위한 이론 정립과 실습을 습득하여 자격증 취득과 취업 성공률, 부업, 창업능력을 배양 하고자 한다. 2. 주 1회 수업으로 실습위주의 교육으로 전문 기능인을 양성하고 직업 활동에 직접 활용 될 수 있는 교육을 하고자 한다.	
재료비 총액 (월 평균액)	총 계(원)	8주분: 160,000원
	재료비 세부내역	밀가루 ,버터, 밤, 식용유, 설탕, 우유, 생크림, 계란, 분유, 앙금, 이스트, 쌀가루, 너트류 등 그외 비품들
	환불안내	개강 후 환불 없음