

강 의 계 획 서

강좌명	제빵기능사		강사 명	송 명 자	
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022. 5.9(월요일)~ 8.27(토요일) 요일 및 시간 : 매주 금요일 09:30~13:30 				
교육목표	제빵 기능사 자격증을 취득 할 수 있다				
자격증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : 제빵기능사 발급기관 : 한국산업인력공단 				
동 아 리 활동계획	자격증을 취득 한 후 제빵동아리 활동을 통해 봉사 활동을 하도록 한다				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 20000원(교재명 : 제과제빵기능사에 味(미)치다 성안당, 김현숙) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입방법 및 비용(공동구매- 조장에가입금, 20000원 or 개인구매) 재료비 : 8만원 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입 방법 : 공동구매 ▶ 구입방법 및 비용(ex 공동구매- 수령방법, 금액) <ol style="list-style-type: none"> 1.조 실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매 2.환불 신청한 다음 주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불함 				
교육내용	주차	주	제	내	용
	1주	그리시니		시험안내 및 계량. 로즈마리 사용한 빵	
	2주	빵도넛		2차 발효 후 기름에 튀겨 낸다	
	3주	소보루		크림법으로 토핑을 만들어 빵 위에 올린다	
	4주	베이글		링으로 만들어 뜨거운 물에 데쳐서 굽는다	
	5주	크림빵		커스터드 크림을 빵속에 넣고 굽는다	
	6주	모카빵		커피를 사용하여 토핑을 찍은 특수빵	
	7주	버터톱식빵 / 더치빵		완로프로 성형하고 , 쌀가루 토핑으로 찍는다	
	8주	비상식빵 / 스위트롤		비상법과 계피를 사용한 제품	
	9주	버터롤 / 우유식빵		우유를 넣고 단백한 식빵을 만든다	
	10주	호밀빵 / 밤식빵		건강빵인 호밀과 밤과 버터를 사용한 식빵	
	11주	풀먼식빵		뚜껑을 덮어 굽는 샌드위치빵	
	12주	단팥빵		달콤한 팥을 이용한 단과자 빵	
	13주	소시지빵		소시지를 사용한 야채빵	
	14주	단과자트위스트		달팽이모양과 팔자모양으로만든 단과자빵	
	15주	옥수수식빵		옥수수가루를 사용한 건강빵	
	16주	통밀빵		오트밀을 빵표면에 묻혀 굽는다	

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다