

강 의 계 획 서

강좌명	제빵기능사(야간)		강사 명	이 소 연
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022.5.9.(월요일) ~ 8.27.(토요일) 요일 및 시간 : 매주 목요일 18:30~21:30 			
교육목표	제빵기능사 자격증 취득을 목표로 출제되는 실기 품목 실습하고 평가한다.			
자격증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : 제빵기능사 발급기관 : 산업인력공단 			
동 아 리 활동계획				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 16,000원(교재명:제과제빵기능사실기문제,출판사:크라운, 저자: 김창석.이노운.위재상.신운섭등) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입방법; 공동구매- 수령방법; 제빵실)(공동구매시 수업 첫날 교재비 지참) 재료비 : 100,000 원 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입 방법 : 공동구매(○) ▶ 수령 방법: 제빵실 ▶ 환불 기준: 재료비 월단위로 환불 <p>* 개인 준비물: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 빵 담을 용기</p>			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	식빵	비상스트레이트법 식빵 제조방법을 익힌다.	
	2주	그리시니	이탈리아빵 담백한 그리시니를 만든다.	
	3주	우유식빵, 베이글	우유식빵 스트레이트법과 베이글을 만든다.	
	4주	옥수수식빵	고소한 옥수수가루를 첨가한 식빵을 만든다.	
	5주	버터톱식빵, 크림빵	식빵 스트레이트법과 단과자 크림빵을 만든다.	
	6주	소보로빵	땅콩버터를 넣은 크림법과 소보로빵을 만든다.	
	7주	호밀빵, 빵도넛	호밀을 넣은 호밀빵과 빵도넛을 튀김법을 익힌다.	
	8주	모카빵	커피향이 좋은 모카빵 토핑 크림법을 제조한다.	
	9주	더치빵	담백한 더치빵 토핑물과 제조법을 익힌다.	
	10주	버터롤, 풀만식빵	샌드위치 식빵과 버터롤을 만든다.	
	11주	단팥빵	팥앙금을 넣은 단팥빵을 만든다.	
	12주	스위트롤빵	계피 설탕을 뿌린 스위트롤빵을 만든다.	
	13주	밤식빵	토핑 크림법을 익히고 밤을 올린 식빵을 만든다.	
	14주	단과자(트위스트)	8자형과 달팽이 모양 2가지 방법을 익힌다.	
	15주	소세지빵	낙엽모양과 꽃잎모양 2가지 방법을 익힌다.	
16주	통밀빵	오트밀을 토핑한 통밀빵을 만든다.		

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다