

# 강 의 계 획 서

강좌명	제빵기능사		강사명	송명자	
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토)</li> <li>요일 및 시간 : 매주 금요일 09:30~13:30</li> </ul>				
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>제빵 기능사 자격증을 취득 할 수 있다</li> </ul>				
자격증	<ul style="list-style-type: none"> <li>자격증명 : 제빵기능사</li> <li>발급기관 : 한국산업인력공단</li> </ul>				
동아리 활동계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>자격증을 취득 한 후 제빵동아리 활동을 통해 봉사 활동을 하도록 한다</li> </ul>				
수강생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재비 : 20,000원(교재명: 제과제빵기능사에 味(미)치다 정안당, 김현숙)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입방법 및 비용( 개인구매)</li> </ul> </li> <li>재료비 : 100,000원                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입 방법 : 공동구매</li> <li>▶ 구입방법 및 비용(ex 공동구매- 수령방법, 금액)                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>1.조 실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매</li> <li>2.환불 신청한 다음 주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불함</li> </ol> </li> </ul> </li> </ul>				
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	버터툽식빵 / 더치빵		완로프로 성형하고 , 쌀가루 토핑으로 찍는다	
	8주	비상식빵 / 스위트롤		비상법과 계피를 사용한 제품	
	9주	버터를 / 우유식빵		우유를 넣고 단백한 식빵을 만든다	
	10주	호밀빵 / 밤식빵		건강빵인 호밀과 밤과 버터를 사용한 식빵	
	11주	폴면식빵		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 일정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.