

2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

| | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 강좌명 | ○ 제빵기능사 |
| 강좌소개 | ○제빵기능사 품목을 만들어 보면서 제빵의 기초를 확실하게 다진다 ○밀가루에 물을 섞어 발효 시킨 후 오븐에 굽는 것으로 여러 재료를 응용하여 건강빵을 만드는 초석이 된다 |
| 교육내용 (강의주제 및 내용요약) | ○ 배합표를 보고 재료를 계량하고 반죽을 한다. 1차발효를 1시간정도 한 후 분할 등글리기 중간발효 성형 팬닝 후 2차발효를 30분 정도한 후 오븐에 굽고 냉가 포장을 한다 |
| 강의방향 (진행방법 등) | ○ 수업 1주 전에 영상을 밴드에 올려 전체적인 윤곽을 파악한다 ○수업 전에 전체적인 개요를 다시 설명하고 중요점을 알려주고 시연을 보인 후 실습을 한다 ○제품이 완성이 완성되면 실기시험 기준에 맞춰 부피, 균형, 색, 맛 등 대상을 평가한다. |
| 교육 재료비 | ○ 재료비 12만 ▶ 재료 공동구매- 1. 조 실습 : 조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매 2. 재료비 환불: 신청한 다음 주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불 함 |
| 취득가능 자격증 및 조건 | ○ 제빵기능사 |