

# 2024년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	제빵기능사			강사성명	송명자
강의기간	2024. 9. 6. ~ 12. 21.			강의요일	금요일
강의시간	09시 30분 ~ 13시 30분 (4시간)			첫 수업일	2024. 9. 6.
강의목표	· 제빵 기능사 자격증을 취득 할 수 있다				
강의내용	· 밀가루,이스트,소금,물을 주원료로 하여 당류,유제름,계란,식용유 등의 부재료를 배합해 반죽을 발효시켜 구운 건강식품을 말한다.				
자격증	· 자격증명: 제빵기능사:			발급기관 :산업인력공단	
교재비	22,000원	재료비	140,000원	준비물	앞치마.필기도구
기타	· 교재명 : : 제과제빵 실기에 미(味)치다 (출판사명· 저자 :성안당.김현숙) - 구입방법 : 공동구매( ) 개별준비( O ) ※ ▶ 재료공동구매 1.조실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매 2.재료비 환불-신청한 다음주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불함				
세부일정	주차	주제	내용		
	1주	OT. 비상식빵	시험안내 및 계량—비상법사용		
	2주	빵도넛	2차발효후 기름에 튀겨 낸다		
	3주	소보루	크림법으로 토핑을 만들어 빵위에 올린다		
	4주	베이글	링으로 만들어 뜨거운물에 데쳐서 굽는다		
	5주	크림빵	커스터드 크림을 빵속에 넣고 굽는다		
	6주	밤식빵	밤을 충전물로 사용한 완로프빵		
	7주	버터톱.모카빵	완로프로 버터를 사용한 식빵과 커피를 사용한빵		
	8주	그리시니.스위트	로즈마리와 계피를 사용한 제품		
	9주	버터롤.우유	우유를 넣고 단백한 식빵을 만든다		
	10주	호밀.쌀식빵	건강빵인 호밀과 쌀가루 사용한 식빵		
	11주	풀먼	뚜껑을 덮어 굽는 샌드위치빵		
	12주	단팔빵	달콤한 팔을 이용한 단과자 빵		
	13주	소시지	소시지를 사용한 야채빵		
	14주	단과자트위스트	달팽이모양과 팔자모양으로만든 단과자빵		
	15주	옥수수	옥수수가루를 사용한 건강빵		
16주	통밀빵	오트밀을 빵표면에 묻혀 굽는다			

※강의계획서는 일정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.

# 2024년 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 둥글리기 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 개별 실습을 한다 ○ 제품이 완성이 완성되면 실기시험 기준에 맞춰 부피, 균형, 색, 맛 내상을 평가한다
교육 재료비	○ 재료비 14만 재료구입 ▶ 공동구매- 1.조실습-조별 1개월씩 재료비 관리 및 재료구매 2.재료비환불-신청한 다음 주 부터 남은 재료비 전체인원으로 나누어 환불 함
취득가능 자격증 및 조건	○ 제빵기능사