

강 의 계 획 서

[지원분야 : 자격과정]

강 좌 명	제빵기능사		강사명	이승식
강의 요일	월요일 / 수요일 (오전)	강의가능 시간	유엔아이 (병점)	09:30~12:30
강의 장소	유엔아이센터			
강 의 소 개				
목 표	국가기술자격기준에 의거한 제빵기능사자격증 취득이 가능하며, 자격증 취득에 맞게 표준 레시피에 따른 계량과 반죽과 성형 및 굽기를 통해전문가와 같은 제과제조 기술을 익힐 수 있다.			
교 재 명	제과제빵기능사 실기. 필기(교재비 별도)			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 320,000원			
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 버터, 설탕 등			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마와 행주			
관련자격증	제빵기능사	발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	글루텐 채취와 오리엔테이션	비상식빵		
2주차	폴만식빵	베이글		
3주차	트위스트	쌀식빵		
4주차	옥수수식빵	버터톰		
5주차	소보로빵	그리시니		
6주차	크림빵	우유식빵		
7주차	단팥빵	밤식빵		
8주차	모카빵	호밀빵		
9주차	스위트롤	빵도넛		
10주차	버터롤	통밀빵		
11주차	소세지조리빵	실기시험을 위한 자율학습		
12주차	실기시험을 위한 자율학습	실기시험을 위한 자율학습		

※ 추석 연휴 주간(9.21.(월)~9.25.(금)) 및 개천절 및 한글날 연휴 주간(10.5.(월)~10.9.(금))에는 수업이 진행되지 않습니다.