

강 의 계 획 서

[지원분야 : 자격과정]

강 좌 명	제빵기능사		강사명	이승식
강의 요일	월요일	강의가능 시간	유엔아이 (병점)	19:00~22:00
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 통해전문 가와 같은 제과제조 기술을 익힐 수 있다.			
교 재 명	제과제빵기능사 실기. 필기(교재비 별도)			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 280,000원			
	* 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	비상식빵			
2주차	풀만식빵 / 옥수수식빵			
3주차	쌀식빵 / 호밀빵			
4주차	버터를 / 모카빵			
5주차	버터톱 / 트위스트			
6주차	밤식빵 / 그리시니			
7주차	통밀빵 / 스위트롤			
8주차	우유식빵 / 소시지조리빵			
9주차	단팥빵 / 빵도넛			
10주차	소보로빵			
11주차	크림빵			
12주차	베이글			

※ 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.