

강 의 계 획 서

강 좌 명	제빵 기능사	강사명	이승식
유엔아이센타	월요일	유엔아이센타	19:00~22:00
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) : 280,000 원		
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 버터, 설탕외 다수		
	* 개인 준비 사항 : 앞치마와 행주		
관련자격증	제과기능사	발급기관	한국산업인력공단
수강대상	성인	필요기자재	믹서기 발효기 오븐외 다수
기간별	강 의 내 용		비 고
1	비상식빵.		
2	폴만식빵. 버터톱.		
3	옥수수식빵 통밀빵.		
4	쌀식빵.호밀빵		
5	트위스트		
6	소보로빵		
7	우유식빵. 베이글		
8	.모카빵.빵도넛		
9	밤식빵. 그리시니		
10	버터롤.크림빵		
11	스위트롤. 단팥빵.		
12	소세지 조리빵		