

강 의 계 획 서

[지원분야 : ☐ 배움과정 ☒ 자격과정]

과 목 명	제빵기능사		강사명	채 은 주
강의가능요일	월수(야간)	강의가능시간	18:00	~ 21 :00
강 의 소 개				
목 표	NCS 출제기준에 맞게 체계적으로 배워 국가기술자격증 취득			
교 재 명	제빵/제과 기능사 이론 및 실기(개강 후 안내)			
실습재료비	* 재료비 총액 : 30만원(주2회)			
	* 재료비 상세 내역 : 품목 실습에 관련 된 주,부재료 및 소모성 재료			
	* 개인 준비 사항 : 시험기준 적용(개강 후 안내/ 개강날은 행주 앞치마)			
수강대상	누구나	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	오리엔테이션(시험관련 접수 안내 등)/ 비상식빵			필기준비
2주차	쌀식빵 / 통밀빵: 기본 공정 익히기			필기접수
3주차	우유식빵 / 단과자트위스트: 반죽 다루기 및 발효			필기시험
4주차	버터톱 식빵 / 그리시니: 식빵 성형과 밀어퍼기			
5주차	베이글 / 모카빵: 성형과 2차 발효 및 과자 반죽			
6주차	폴먼식빵 / 버터롤: 큐브 식빵 2차 발효 완료, 단과자 성형			
7주차	대체 공휴 / 크림빵: 시험 시간 관리			
8주차	호밀빵 / 소보로빵: 소보로 만들기			
9주차	소세지빵 / 단팔빵: 조리빵 모양 내기, 앙금 싸기			
10주차	스위트롤 / 빵도우넛: 튀김 온도 조절, 시험 시간 관리			
11주차	밤식빵 / 옥수수식빵: 과자 반죽 토핑하기, 오븐 관리			
12주차	단과자트위스트 / 버터롤: 오븐관리, 시험 준비			실기시험
13주차	식빵 / 그리시니: 시험 복습			
14주차	시험복습 / 시험복습(시험 일정에 따라 변경)			
15주차	시험복습 / 선거 (공강)			
16주차	응용품목(시험 일정에 따라 변경)/종강 정리			