

강 의 계 획 서

[지원분야: ☐ 배움과정 ☒ 자격과정]

강좌명	제빵기능사			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)	월요일	강의가능 시간	모두누림 (남양)	10:00 ~ 13:00
	유엔아이 (병점)			유엔아이 (병점)	: ~ :
강 의 소 개					
목 표	국가기술자격기준(ncs)에 맞춰 반죽 계량 성형 굽기를 스스로 배우고 익혀 국가 기술자격증 취득을 목표로 함				
교재명	완전합격제과제빵기능사 필기/실기				
실습재료비	* 재료비 총액(15주) : 240,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 빵담을 위생봉투 (모듬조 수업으로 재료비 환불이 어렵습니다. 부득이한 사정이 있으시면 담당 강사와 미리 상의 부탁드립니다.)				
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 기자재	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	식빵 (비상법)				
2주차	밤식빵				
3주차	호밀빵, 치아바타				
4주차	통밀빵				
5주차	단팥빵(비상법), 깨찰빵				
6주차	추석연휴				
7주차	트위스트단과자빵, 쌀식빵				
8주차	모카빵				
9주차	옥수수식빵, 그리시니				
10주차	크림빵				
11주차	우유식빵, 빵도넛				
12주차	소세지빵				
13주차	풀먼식빵, 버터를				
14주차	소보로빵				
15주차	베이글, 버터톱식빵				
16주차	스위트를				