

강 의 계 획 서

[분야: 자격과정(제과제빵)]

강좌명	제빵기능사		강사명	홍종원
강의요일	월요일, 수요일	강의시간	모두누림 (남양)	10:00~13:00
강의장소	요리실2(3층)			
강의소개				
목표	국가기술자격기준(ncs)에 맞춰 반죽 계량 성형 굽기를 스스로 배우고 익혀 국가 기술자격증 취득을 목표로 함			
교재명	완전합격 제과제빵기능사 필기/실기			
실습재료비	* 재료비 총액(12주): 260,000원 (2인 1조)			
	* 재료비 상세 내역: 버터, 설탕, 계란, 밀가루외 특수재료			
	* 개인 준비 사항: 앞치마, 행주, 빵담을 위생봉투			
관련자격증	제과제빵기능사	발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강의내용			비고
1주차 (5/11 월, 5/13 수)	OT, 위생, 기계 및 도구 안전 유의사항, 식빵비상법	단팥빵(비상법)		
2주차 (5/18 월, 5/20 수)	모카빵	통밀빵		
3주차 (5/27 수, 6/1 월)	쌀식빵	소세지빵		
4주차 (6/8 월, 6/10 수)	폴먼식빵	호밀빵		
5주차 (6/15 월, 6/17 수)	버터톱식빵	트위스트(단과자빵)		
6주차 (6/22 월, 6/24 수)	크림빵	밤식빵		
7주차 (6/29 월, 7/1 수)	옥수수식빵	빵도넛		
8주차 (7/6 월, 7/8 수)	그리시니	스위트를		
9주차 (7/13 월, 7/15 수)	우유식빵	버터톱식빵		
10주차 (7/20 월, 7/22 수)	소보로빵	베이글		
11주차 (7/27 월, 7/29 수)	재실습	재실습		
12주차 (8/3 월, 8/5 수)	재실습	재실습		

※ 5/25(월) 대체공휴일, 6/3(수) 전국동시지방선거로 수업이 없습니다. 이 점에 유의하시기 바랍니다.