

붙임 9)

2022년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

강좌명	제빵기능사	시간	주3시간/총14주
수업목표	제빵의 기초와 원리를 이해하고 체계적인 실습의 기회를 제공하여 자격증 취득을 통한 자기 개발의 기회를 갖는다.		
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(0), 이론·실습중심()		
교재·재료비	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 90,000원, ○ 납부방법 : 월 납		
강사	성명	주영채	생년월일
	주소		연락처
구분	강의내용		비고
1차시	OT/버터를		
2차시	식빵(비상스트레이트법) / 앙금빵		
3차시	단과자빵(트위스트형) / 소보루빵		
4차시	버터톱식빵 / 호밀빵		
5차시	모카빵 / 그리시내		
6차시	우유식빵 / 베이글		
7차시	더치빵 / 크림빵		
8차시	옥수수식빵 / 통밀빵		
9차시	폴던식빵 / 스위트롤		
10차시	밤식빵 / 빵도넛		
11차시	소시지빵 / 스콘		
12차시	시오빵 / 브라우니		
13차시	참쌀모찌꼬 / 레몬마드레네		
14차시	피낭시에 / 구리볼쿠키		

※ 공휴일은 강의계획 일정에 산입하지 않으며, 총 배정시간 시수는 주차별 합산 조정 가능