

(제빵기능사) 강의 계획서

| 강좌 | 제목 | 제빵 기능사 | 시간 | |
|--------|--|--------|------|-----|
| 수업목표 | 제과기능사 자격증 취득을 위한 실기 수업 | | | |
| 수업방법 | 1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(), 이론·실습중심(0) | | | |
| 교재·재료비 | ○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 7만원, ○ 납부방법 : 월납 | | | |
| 강사 | 성명 | 주영채 | 생년월일 | |
| | 주소 | | 연락처 | |
| 구분 | 강의내용 | | | 비고 |
| 1차시 | 오리엔테이션, 자격증취득방법, 도구설명, 버터를 | | | |
| 2차시 | 앙금빵 | | | |
| 3차시 | 식빵(비상스트레이트법) | | | |
| 4차시 | 소보루빵 | | | |
| 5차시 | 단과자빵(트위스트법) | | | |
| 6차시 | 버터톱식빵, 베이글 | | | |
| 7차시 | 호밀빵, 밤식빵 | | | |
| 8차시 | 모카빵 | | | |
| 9차시 | 통밀빵 | | | |
| 10차시 | 옥수수식빵, 소시지빵 | | | |
| 11차시 | 빵도넛, 더치빵 | | | |
| 12차시 | 플던식빵 | | | |
| 13차시 | 크림빵 | | | |
| 14차시 | 그리시니, 우유식빵 | | | 대청소 |