

## [ 제과제빵기능사 자격과정 ] 강의 계획서

강좌명	[직업능력] 제과제빵기능사 자격과정_청소년수련관 연계				
강사	박은정	교육인원	16명	강의실	청소년수련관 요리조리실 2층
학습목표	제과제빵기능사 국가기술자격증 취득을 목표로 필기 및 실기시험에 대비한 이론학습과 실무 기술을 숙달한다.				
교육방법	이론교육(필기시험대비) / 실무교육(실기시험대비)				
교육대상	중구민	교재 및 재료비	재료비 200,000원, 교재비 : 41,000원 . 제과제빵실기 정가 26000원 . 제빵기능사필기 정가 15000원		
교재 (자재및 출판사)	- 제과제빵 실기 (미림원 제과기능장 공저) - 제빵기능사 필기총정리 (미림원 제과기능장 공저)	개인준비 물	앞치마, 필기도구, 행주, 제품 담아갈 용기, 위생장갑(선택)		
차시	주 제	교육내용			
1	오리엔테이션 / 그리시니	- 수업소개, 기기및도구 사용법, 자격증취득방법설명 등 - 발전단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
2	우유식빵 / 재료학	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기 / 재료학 이론			
3	쌀식빵 / 영양학	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기 / 영양학 이론			
4	옥수수식빵 / 식품위생학	- 발전단계후기로 반죽하기, 정형하기, 굽기 / 식품위생학 이론			
5	소보로빵	- 최종단계로 반죽하기, 토핑만들기, 정형하기, 굽기			
6	단과자빵 트윈스트링 / 제빵이론	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기 / 제빵 이론			
7	단과자빵 버터롤/제빵이론	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기, 제빵 이론			
8	단과자빵 크림빵	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
9	모카빵	- 최종단계로 반죽하기, 토핑만들기, 정형하기, 굽기			
10	호밀빵 / 스위트롤	- 발전단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기 - 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
11	통밀빵 / 베이글	- 발전단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기 - 발전단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
12	밤식빵	- 최종단계로 반죽하기, 토핑만들기, 정형하기, 굽기			
13	버터톱식빵	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
14	풀만식빵 / 그리시니	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기 / 실기시험 대비 보충수업			
15	비상식빵 / 스위트롤	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기/실기시험 대비 보충수업			
16	단팥빵	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
17	빵도넛	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
18	소시지빵	- 최종단계로 반죽하기, 정형하기, 굽기			
19	호밀빵/베이글/통밀빵	실기시험 대비 보충수업			
20	버터롤/단팥빵/크림빵	실기시험 대비 보충수업			