

강의계획서

* 반드시 안내 예시를 지우고 빈칸 없이, 구체적으로 기재하여 주십시오.

과 목 명	제과제빵 기능사		강 사 명	이백경	
강 사 소 개	<p>1999년부터 제과제빵 인천 여성복지관에서 강의를 시작하여 직업전문학교와 평생학습기관에서 24년 강의경력이 있으며, 베이커리, 카페 경영등으로 실무에 근접한 교육을 지향합니다.</p> <p>한국산업인력공단 기능사와 기능장자격시험 감독을 수년간 수행하였고, 2024년도 NCS(국가직무능력표준) 제과제빵 개발사업에 참여하였으며 2023 식품가공분야산업 직무역량체계(SQF) 제과제빵개발사업에 전문가로 참여하였습니다.</p>				
강의 요일	월, 수	강의시간	10:00~13:00	강의실	나눔동307

강의 소개

강의 목표	제과 제빵의 기초적인 기능을 연습하여 기능인의 가능성을 부여하고 자격증을 취득할 수 있도록 교육한다.
수강요건	제과제빵에 관심이 있으시고 건강한 신체와 정신이 있으신 모든 시민(노약자는 어려움이 있으실 수 있습니다)
수강후진로	중급 심화 교육 이수 후, 관련 직종 종사 또는 초 중고 외래 강사 취업
교재명 및 구입방법	기능장이 전하는 제과제빵 실기 (저자:이백경 외) 개강후 신청자 취합 일괄구매
실습재료비	<input type="checkbox"/> 재료비총액(15주분) : 16 만 <input type="checkbox"/> 납부방법 : 첫주 완납 <input type="checkbox"/> 재료비내역 : 실기 제조에 필요한 재료 <input type="checkbox"/> 재료비 환불: 가능
개강준비물	개강 첫날 O.T 및 정상수업, 준비물 : 앞치마, 행주, 재료비
증도 등록 시 준비물	수업에 따른 준비물 - 행주, 앞치마, 재료비

강의 내용

주별	강의 주제	비고
1주	O.T, (기능사 시험 안내 및 수업안내), 마드레느, 그리시니	
2주	식빵, 버터 스펜지케이크 (공립법)	
3주	단팥빵, 파운드 케이크	
4주	우유식빵, 버터쿠키, 젤리 롤 케이크, 스콘	
5주	소보루빵, 버터롤, 버터 스폰지 케익(별립)	
6주	스위트 롤, 초코 머핀, 쌀 식빵, 쇼트 브레드 쿠키	
7주	버터 톱 식빵, 다쿠와즈, 프랑스빵, 시폰 케이크	
8주	밤 식빵, 호밀 빵, 과일 케익	
9주	빵 도넛, 풀먼 브레드, 브라우니	
10주	슈 크림, 단과자빵(트위스트), 소프트 롤 케이크	
11주	크림빵, 타르트	
12주	모카빵, 옥수수 식빵, 호두 파이	
13주	베이글, 초코롤케이크, 통밀빵, 마데라 컵 케이크	
14주	소세지 빵, 치즈 케이크, 프랑스 빵	
15주	복습 시간, 종강	

※ 수업에 대한 이해를 도울 수 있는 사진을 4장 이상 첨부하여 주십시오. (필수)

참고 사진

4주차-식빵 비상스트레이트법 제조	4주차-버터쿠키 크림법 수작업 제조	9주차-빵도넛 스트레이트법 제조후 꽈배기 튀김	14주차-소세지빵 스트레이트법 제조 꽃잎모양 낙엽모양성형
			