강 의 계 획 서

프로그램명	제빵기능사	
학습목표	제빵 실습을 통하여 제조방법을 익히고 숙련하여 자격을 취득할 수 있다.	
교수학습방법	실습 수업	
재료비 교재비	1회당 약 8,000 원 총 150,000 원(교재비 2만원 포함)(학습자 1인당)	
차시	**세부 강의내용**	**학습자 준비물**
1	수업소개 및 자격증 취득 방법 기기 및 도구 안전사용법	앞치마 교재 필기도구
2	버터롤 / 이론 제빵제조원리 반죽법	
3	버터 톱 식빵 / 이론 제빵제조원리 각 공정별 의의	
4	비상식빵 / 이론 재료학	
5	밤식빵 / 이론 영양학 식품위생학	
6	소보로빵	
7	단팥빵(비상스트레이트법)	
8	호밀빵 / 통밀빵	
9	풀먼브레드 / 그리시니	
10	우유식빵 / 빵도넛	
11	옥수수식빵 / 베이글	
12	모카빵	
13	단과자트위스트 / 크림빵	
14	소시지빵	
15	스위트롤	
16	더치빵	