

## 강 의 계 획 서

2019년 직업교육강좌

과정명	강의구성			강사명	강의요일	강의시간
	이론(시연)	실습	계			
제빵 기능사 과정	20	80	100	안병준	월,수	3시간
강의장소	이천시근로자종합복지관 2층 조리실습실			정 원	16명	
강좌소개	제빵기능사 자격 취득을 위한 실습위주의 교육강좌					
강좌내용	제빵기능사 자격증 품목 25가지를 시험 출제기준에 맞춰 실습하여 시험에 대비한다.					
교육목표	제빵기능사에 대한 전반적인 이론과 실습 교육을 통해 국가 기능사 자격증인 제과기능사 자격증을 취득하도록 한다.					
재료비	재료명칭	단가	수량	예상소요비용		
	제빵 수업 재료비			2,700,000원		
	포장 및 기타 물품			500,000원		
준비물	행주, 앞치마, 필기도구					
수강생 공지사항	실습에 적극적으로 참여하고 안전사고에 유의한다.					
강 의 방 법	강의형태	이론중심 ( )	이론과 실습중심( )	실습중심 ( 0 )		
	강의방식	강의식( 0 ), 세미나식( ), 토론식( ), 질의/응답( ), 워크숍( ), 발표( ), 실습( 0 ), 실기( 0 ), 조별연구/발표( ), 인터넷 활용( ), 기타( )				
	교육 기자재	오븐, 믹서기, 발효기				
수강생 성취도 평가방법	이론	기출문제를 통해 실력향상을 도모한다. 이론을 통한 실습을 지속적으로 관리한다.				
	실기/실습	체계적이고 과학적으로 실습에 참여하여 흥미와 재미를 느낄 수 있도록 관리한다.				
구분	교재명		저자명	출판사	출판년도	교재비
주 · 부 교 재	주교재	제품별 배합표 프린트		자체 제작		
	부교재	관리공단의 시험기준 프린트		자체 제작		

## 일 별 강 의 내 용

일 별	강 의 내 용	강의방법/시간		준비물(교보재, 재료등)	
		이론 (시연)	실습	강 사	수강생
1	비상식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
2	우유 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
3	옥수수 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
4	건포도 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
5	단과자빵(소보루)	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
6	단과자빵(크림빵)	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
7	단팥빵(비상)	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
8	데니쉬페이스트리	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
9	폴던 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
10	버터 톱 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
11	밤 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
12	쌀 식빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
13	호밀빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
14	블란서빵(프랑스빵)	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
15	햄버거빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
16	단과자빵(트위스트)	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
17	빵도넛	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
18	브리오슈	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
19	모카빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
20	버터를	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
21	스위트를	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
22	베이글	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
23	소세지빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
24	더치빵	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마
25	그리시니	50분	2시간	PPT 및 주재료	행주, 앞치마