

강 의 계 획 서

과 정 명			제빵기능사자격증			
강 의 일 정			매주 수요일 18시 ~ 22시 [4시간] 12주 [총48시간]			
강 의 개 요 (모집요강에 게시함)			제빵산업에 필요한 제빵이론 및 실습을 통해 제빵 실무능력을 향상시키고, 국가 및 민간 자격증 취득을 지원하여 취업 및 창업과 연계한다. -베이커리 프로그램 운영을 통한 제빵 직무 이해 및 전문성 강화 -실습 중심의 교육을 통해 다양한 제빵 제품 제조 기술 습득 -자격증 취득을 통한 취업·창업 연계 및 진학 활성화 -대학과 지역사회 간 유대관계 형성을 통한 지역 인력난 해소			
부 가 비 용			재료비(원)	교재비(원)	시험응시료(원)	자격증신청비(원)
			120,000	-	-	-
주	월/일	요일	강 의 내 용			강사명
1	9/2	수	제빵 이론교육			
2	9/9	수	식빵			
3	9/16	수	밤식빵			
4	9/23	수	호밀빵			
5	9/30	수	통밀빵			
6	10/7	수	버터롤			
7	10/14	수	그리시니			
8	10/21	수	모카빵			
9	10/28	수	소보로빵			
10	11/4	수	단팥빵			
11	11/11	수	소시지빵			
12	11/18	수	빵도넛			

※ 커리큘럼 및 강의일정은 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

문경대학교 평생교육원