

평생학습관 능력UP, 취업GO 강의계획서

프로그램명	떡제조기능사 실기	강사명	방지현		
프로그램 소개	국가기술자격 실기시험 출제 품목을 체계적으로 학습하며, 품목별 제조 원리와 작업 순서, 배합 및 성형 방법을 익혀 시험에 필요한 실무 능력을 향상 시킵니다.				
교육목표	국가자격증 떡제조기능사 실기 시험 합격을 목표로 하며, 전 품목의 제조공정을 이해하고 정확한 작업 능력을 습득한다.				
교육기간	3개월 10주 과정	주 2 회(회당 2 시간)	총 40 시간		
교 재	2026 시대에듀 무료동영상과 함께하는 떡제조기능사 필기+실기 2주 합격 (시대고시기획)				
재 료 비	1회당 1만원*20=20만원				
자 격 증	국가공인자격증으로 큐넷에서 개별 접수				
강 의 계 획					
주별	교 육 내 용		수업방식	교육생준비물	비고
1주	옥수수설기 / 호박 인절미		실습	떡담을용기	
2주	커피설기 / 녹두 시루떡		실습	떡담을용기	
3주	말차 단자 / 초코설기		실습	떡담을용기	
4주	하트꿀설기 / 깨찰편말이		실습	떡담을용기	
5주	콩설기 / 부꾸미		실습	떡담을용기	
6주	쇠머리 찰떡 / 송편		실습	떡담을용기	
7주	삼색설기 / 경단		실습	떡담을용기	
8주	백편 / 인절미		실습	떡담을용기	
9주	흑임자 시루떡 / 개피떡		실습	떡담을용기	
10주	대추단자 / 흰팥 시루떡		실습	떡담을용기	