

2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	간단한 퓨전떡 만들기			강사성명	최봉선
강의시간	2023. 5. 11. ~ 7. 13. 오전 10시 00분 ~ 13시 00 분 (3시간)			강의요일	목요일
강의목표	· 전통떡과 다양한 재료를 활용한 퓨전떡을 만들 수 있음				
강의내용	· 건강한 재료로 초보자도 쉽게 만들 수 있는 다양한 떡을 만들고 떡제조기능사 실기품목을 만들어봄				
자격증	· 해당없음				
동아리 활동계획	· 해당없음				
교재비	-	재료비	130,000원	준비물	필기도구, 행주, 앞치마
기타	<ul style="list-style-type: none"> · 재료비 : 130,000원 (회당 13,000원*10주) - 구입방법 : 공동구매 ※ 공동구매: 관련 자세한 내용 기재(배부방법, 환불기준 등) ※ 개별준비: 대략적인 총비용 및 구입방법 등 기타 안내사항 기재 				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	떡의 기초이론 & 콩설기	- 필수 이론 습득, 도구 사용법 - 콩설기		
	2주	팔시루떡 & 부꾸미	- 고슬고슬 팔시루떡 - 쫄득하고 달콤한 부꾸미		
	3주	오븐찰떡 & 경단	- 각종 견과류를 넣어 오븐에 구운 찰떡 - 고소한 콩가루 경단		
	4주	무지개떡케이크 & 절편꽃	- 고운빛깔 무지개떡 위에 절편 꽃으로 장식한 떡 케이크		
	5주	팔양갱 & 보리떡	- 달지 않은 양갱 - 구수한 추억의 보리떡		
	6주	대추약편 & 인절미	- 밤, 대추, 잣, 대추고를 넣은 약편 - 전통인절미		
	7주	쭉 말이찰떡 & 피칸커피설기	- 견과류가 들어간 말이떡 - 피칸커피설기		
	8주	하트 꿀 설기 & 호두강정	- 하트무늬 설기 떡 - 오븐구이 호두강정		
	9주	모듬백이 찰떡 & 송편	- 견과류가 듬뿍 영양찰떡 - 송편 만들기		
	10주	판 증편 & 방울증편	여름 떡, 막걸리를 발효한 증편		

2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 간단한 퓨전떡 만들기
강좌소개	○ 떡제조기능사 실기품목을 만들어 봄 ○ 주식과 디저트 개념으로 현대인들의 입맛에 맞게 발전하고 있는 퓨전떡을 가정에서도 쉽게 만들 수 있음
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 떡제조기능사 실기시험 품목을 만들어 봄 ○ 쌀가루를 주재료로, 다양한 부재료를 활용하여 안전하고 건강에 좋은 퓨전떡을 만들 ○ 현대인의 입맛에 맞고, 먹기 편리하고, 비주얼 좋은 퓨전 떡을 집에서 쉽게 만들어 선물하는 등 여러 가지로 활용함
강의방향 (진행방법 등)	○ 쌀가루에 대한 이해- 습식, 건식의 차이와 특징 ○ 떡의 원리, 도구 및 재료의 이해와 떡 보관 방법 ○ 강사의 레시피 제공으로 실습을 하고 플레이팅과 사진 찍기, 도구 정리와 청소로 마무리함
교육 재료비	○ 10주 재료비 130,000원(회당13,000원 * 10회) ○ 개강 첫날 일시불로 납부(동두천시 평생학습관 규정에 따라 환불) ○ 재료 시용 후 재료비가 남을 경우 1/n로 환불.
취득가능 자격증 및 조건	○ 해당없음