

2023년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

<p>강좌명</p>	<p>○ 쉬운 떡 맛있는 떡 만들기</p>
<p>강좌소개</p>	<p>○ 다양한 재료를 활용하여 가정에서도 쉽게 떡을 만들어 간식 및 주식으로 삼음은 물론 여러 가지 방법으로 선물도 가능한 보기 좋은 떡을 만들어 보는 강좌입니다.</p>
<p>교육내용 (강의주제 및 내용요약)</p>	<p>○ 쌀가루를 주재료로 다양한 부재료를 활용해 더 안전하고 건강에 좋은 떡을 만들 수 있다. ○ 오븐을 이용한 쌀 쿠키와 쌀 스콘을 만들 수 있다. ○ 현대인의 입맛에 맞고, 먹기 편리하고, 비주얼 좋은 떡을 집에서 간편하게 만들어 선물할 수 있다. ○ 부재료 처리법과 활용법을 알 수 있다.</p>
<p>강의방향 (진행방법 등)</p>	<p>○ 쌀가루에 대한 이해- 습식, 건식의 차이와 특징 ○ 떡의 원리, 도구 및 재료의 이해와 떡 보관 방법 ○ 매회 레시피 제공 및 강사시연 후 참가자가 직접 만들어 비교해 보는 실습 시간을 갖고, 시식 및 평가, 플레이팅 사진 찍기, 도구 정리와 청소로 마무리한다.</p>
<p>교육 재료비</p>	<p>○ 10회 과정 재료비 150,000원(회당 15,000원) ○ 개강 첫날 일시불로 납부(동두천시 평생학습관 규정에 따라 환불) ○ 재료 사용 후 재료비가 남을 경우 1/n로 환불</p>
<p>취득가능 자격증 및 조건</p>	<p>○ “해당없음”</p>