

2024년 동두천시 평생학습관 1기 강의계획서

강좌명	떡 제조기능사			강사성명	최봉선
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간 00분)			강의요일	화요일
강의목표	· 떡 제조기능사 양성을 위한 프로그램 운영				
강의내용	· 이론과 실습으로 자격 취득을 위한 기본 소양 습득 · 기출문제 분석을 통한 실전 능력 향상				
자격증	· 자격증명 : 떡 제조기능사 · 발급기관 : 한국산업인력공단				
동아리 활동계획	· 해당 없음				
교재비	프린트물	재료비	180,000원	준비물	필기구, 완성품 담을 용기
기타	· 준비물 외 필수 개별 지참 도구 대나무찜기 1세트(25cm), 중간채 1개(28.5cm x 6.5cm), 실리콘시루밑 2장(25cm), 면보 2장(30cm x 30cm), 행주 2장, 앞치마				
세부일정	주차	주제	내용		
	1주	콩설기, 부꾸미	오리엔테이션 : 떡 기초이론, 쌀가루 물주기, 지지는 떡 만들기		
	2주	송편, 쇠머리 떡	참쌀가루 물주기와 부재료 손질법, 멥쌀가루로 송편빚기		
	3주	무지개떡, 삼색경단	쌀가루에 천연색소로 물들인 삼색 떡과 경단 만들기		
	4주	백편, 인절미	밤, 대추, 잣을 고평 올린 설기떡과 전통 인절미 만들기		
	5주	흑임자시루떡 개피떡(바람떡)	흑임자고물을 만들어 흑임자시루떡과 개피떡 만들기		
	6주	흰팥시루떡, 대추단자	동부고물을 만들어 흰팥시루떡과, 대추단자 만들기		
	7주	콩설기, 부꾸미	기출문제 분석 및 실습		
	8주	송편, 쇠머리떡	"		
	9주	무지개떡(삼색) 경단	"		
	10주	백편, 인절미	"		
	11주	흑임자 시루떡, 개피떡(바람떡)	"		
	12주	흰팥시루떡, 대추단자	"		
	13주	실기모의평가	반복실습으로 전체 흐름 파악		
	14주	실기모의평가	미진 부분 집중연습으로 감점요인 축소		
15주	실기모의평가	총괄 실습으로 숙달도 제고			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 떡 제조기능사
강좌소개	○ 홍보 가. 국가 공인 떡 제조기능사 자격 취득을 위한 특화프로그램 나. 한국의 전통음식문화 확산 ○ 전망 : 다양한 취업 기회 확대
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	○ 강의계획서에 따른 학습 내용 등 설명 가. 기출 시험문항 영역별 분류 및 분석 나. 12개 품목에 대한 평가내용 및 평가 기준 분석 다. 분석된 내용 및 기준에 대한 성취 목표 설정 라. 차시별 진행 과정안 준비 마. 수강생 중심의 활동 전개로 진행의 효율화
강의방향 (진행방법 등)	○ 교재 활용방법 및 강의 진행 방법 등 설명 가. 강사 제작 인쇄물 활용(무료배포) 나. 차시별 평가 항목 추출 및 실습 다. 유의 사항별 집중 실습
교육 재료비	○ 재료비와 사용처, <u>정산방법 등 명시</u> 가. 재료비 산출근거 1인당 회당 12,000원 x 15회=180,000원 나. 사용처 :실습에 필요한 재료 구입비 다. 정산방법 개강 첫날 일시불로 납부(동두천시 평생학습관 규정에 따라 사용 후 잔액 발생시 환불)
취득가능 자격증 및 조건	○ 자격증 : 떡 제조기능사 ○ 조 건 : 한국산업인력공단 주관 자격시험 합격자