

2024년 동두천시 평생학습관 2기 강의계획서

강좌명	떡 제조기능사				강사성명	최 봉 선
강의기간	2024. 05. 07. ~ 2024. 08. 24.				강의요일	화요일
강의시간	10:00 ~ 13:00 (3시간)				첫 수업일	2024. 5. 7.
강의목표	· 떡 제조기능사 양성을 위한 프로그램 운영					
강의내용	· 자격 취득을 위한 기본 소양 습득 및 실전 능력 향상 · 실생활에 활용 가능한 종목 위주					
자격증	· 자격증명 : 떡 제조기능사 · 발급기관 : 한국산업인력공단					
동아리 활동계획	· 해당 없음					
교재비	없음	재 료 비	240,000원	준 비 물	필기구, 완성품 담을 용기	
기 타	· 준비물 외 필수 개별 지참 도구 계량도구(저울, 계량컵, 계량스푼), 대나무찜기2단 1세트(25cm/높이7cm), 실리콘시루밀 2장(25cm), 앞치마, 면보 2장(30cm x 30cm), 행주 2장					
세부일정	주차	주 제			내 용	
	1주	콩설기, 부꾸미			오리엔테이션: 떡 기초이론, 쌀가루 물주기, 콩 삶는 방법 등	
	2주	송편, 쇠머리떡			찹쌀가루 물주기와 부재료 손질법, 멥쌀가루로 송편 빚기	
	3주	무지개떡, 경단			쌀가루에 천연색소로 물들인 무지개떡, 찹쌀 경단 만들기	
	4주	백편, 인절미			밤, 대추, 잣을 고평으로 올린 설기떡과 전통 인절미 만들기	
	5주	흑임자시루떡,개피떡 (바람떡)			흑임자 고물 만드는 법과 개피떡(바람떡) 만들기	
	6주	흰팔시루떡,대추단자			동부고물, 흰팔시루떡과 대추, 밤채를 문힌 대추단자	
	7주	콩설기, 부꾸미			기출문제 분석 및 실습	
	8주	서리태 콩 찰편			콩 조리는 방법과 찹쌀가루에 섞어 콩 찰편 만들기	
	9주	송편, 쇠머리떡			기출문제 분석 및 실습	
	10주	소보로 찹쌀 브라우니			소보로 만들어 찹쌀 브라우니 만들기	
	11주	무지개떡, 경단			기출문제 분석 및 실습	
	12주	팥앙금&말차 크림 떡케이크			팥앙금을 넣은 떡 위에 말차 크림을 올린 떡 케이크	
	13주	백편, 인절미			기출문제 분석 및 실습	
	14주	밤&단호박 양갱			두 가지 맛, 두 가지 색 양갱 만들기	
	15주	흑임자시루떡,개피떡 (바람떡)			기출문제 분석 및 실습	
16주	흰팔시루떡,대추단자			기출문제 분석 및 실습		

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	○ 떡 제조기능사
강좌소개	○ 소개 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. 12개 품목에 대한 평가내용 및 평가 기준 분석 나. 분석된 내용 및 기준에 대한 성취 목표 설정 다. 차시별 진행 과정안 준비 라. 실습 중심의 활동 전개로 효율화 도모
강의방향 (진행방법 등)	○ 교재 활용 방법 및 강의 진행 방법 등 설명 가. 강사 제작 인쇄물 활용(무료 배포) 나. 차시별 평가 항목 추출 및 실습 다. 유의 사항별 집중 실습
교육 재료비	○ 재료비와 사용처, <u>정산 방법 등 명시</u> 가. 재료비 산출근거 1인당 회당 15,000원 x 16회=240,000원 나. 사용처 : 실습에 필요한 재료 구입비 다. 정산방법 개강 첫날 일시불로 납부 (동두천시 평생학습관 규정에 따라 사용 후 잔액 발생 시 환불)
취득가능 자격증 및 조건	○ 자격증 : 떡 제조기능사 ○ 조 건 : 한국산업인력공단 주관 자격시험 합격자