

# 2024년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	떡 제조기능사			강사성명	최봉선
강의기간	2024. 9. 3. ~ 12. 21.			강의요일	화요일
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)			첫 수업일	2024. 9. 3.
강의목표	· 떡 제조기능사 양성을 위한 프로그램 운영				
강의내용	· 자격취득을 위한 기본소양 습득 및 실전 능력향상 · 실생활에 활용 가능한 품목 위주				
자격증	· 자격증명 : 떡 제조기능사			발급기관 : 한국산업인력공단	
교재비	없음	재료비	210,000원	준비물	필기구, 앞치마, 완성품 담을 용기
기타	※ 필수 개별 준비 : 계량컵, 계량스푼, 2단 대나무찹기(지름 25cm, 높이 7cm), 면보 2장(30 x 30), 실리콘시루밑 2장(25cm), 행주 2장 ※ 구입방법 : 인터넷 구입 ※ 대략적인 구입예상 총비용 : 40,000원 (차후 필요한 도구는 수업 진행에 따라 다시 공지)				
세부일정	주차	주제	내용		
	1주	오리엔테이션, 꼴설기	떡 기초이론 및 쌀가루 물 주는 방법과 떡 만들기		
	2주	콩설기, 부꾸미	콩 삶는 방법과 부꾸미 반죽해 팬에 지지 장식하는 법		
	3주	송편	멥쌀가루 익반죽하는 법과 송편 소 만들기		
	4주	쇠머리떡	찹쌀가루 물 주기와 부재료 손질		
	5주	무지개떡(삼색), 경단	천연색소로 물들인 무지개떡과 경단 삶는 법		
	6주	백편, 인절미	밤, 대추, 잣을 고풍으로 올린 떡과 전통 인절미 만드는 법		
	7주	흑임자시루떡, 개피떡	흑임자 고물 만드는 방법과 개피떡(바람떡) 만들기		
	8주	흰팔시루떡, 대추단자	흰팔 고물 만드는 방법과 대추, 밤채를 묻힌 단자 만들기		
	9주	호두찰편	호두 전처리 방법과 찹쌀가루에 섞어 호두찰편 만들기		
	10주	콩설기, 부꾸미	기출문제 분석 및 실습으로 실력향상		
	11주	송편, 쇠머리떡	기출문제 분석 및 실습으로 실력향상		
	12주	무지개떡(삼색), 경단	기출문제 분석 및 실습으로 실력향상		
	13주	찹쌀브라우니	크림치즈 폼은 쌀가루 소보로 찹쌀 브라우니 만들기		
	14주	백편, 인절미	기출문제 분석 및 실습으로 실력향상		
	15주	흑임자시루떡, 개피떡	기출문제 분석 및 실습으로 실력향상		
16주	흰팔시루떡, 대추단자	기출문제 분석 및 실습으로 실력향상			

# 2024년 동두천시 평생학습관 3기 강좌소개서

강좌명	○ 떡 제조기능사
강좌소개	<p>○ 홍보</p> <p>가. 국가 공인 떡 제조기능사 자격취득을 위한 특화프로그램</p> <p>나. 한국 전통음식문화중 하나인 전통 떡을 만들 수 있다.</p> <p>○ 전망 : 다양한 취업 기회 확대</p>
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	<p>○ 강의계획서에 따른 학습 내용 등 설명</p> <p>가. 15개 품목에 대한 평가내용 및 평가 기준 분석</p> <p>나. 분석된 내용 및 기준에 대한 성취 목표설정</p> <p>다. 차시별 진행 과정 안 준비</p> <p>라. 실습 중심의 활동 전개로 효율화 도모</p>
강의방향 (진행방법 등)	<p>○ 교재 활용방법 및 강의 진행 방법 등 설명</p> <p>가. 강사 제작 인쇄물 활용(무료 배포)</p> <p>나. 차시별 평가 항목 추출 및 실습</p> <p>다. 유의 사항별 집중 실습</p>
교육 재료비	<p>○ 재료비와 사용처, <b>정산방법 등 명시</b></p> <p>가. 재료비 산출근거</p> <p>- 1인 1실습 : 1인 회당 14,000원 x 15회 = 210,000원</p> <p>나. 사용처 : 실습에 필요한 경비 및 재료 구입비</p> <p>다. 정산 방법</p> <p>- 재료비는 사용 후 정산 고지하고 잔액 발생 시 환불</p>
취득가능 자격증 및 조건	<p>○ 자격증 : 떡 제조기능사</p> <p>○ 조 건 : 한국산업인력공단 주관 자격시험 합격자</p>