

강 의 계 획 서

[지원분야: 자격과정]

강좌명	떡 제조기능사 & 한식 디저트				강사명	하경애
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	09:30 ~ 12:30	
	유앤아이 (병점)	화		유앤아이 (병점)		
강 의 소 개						
목 표	떡제조기능사 취득을 목표로 수업					
교 재 명	레서피 제공					
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 260,000 원					
	* 재료비 상세 내역 : 찹쌀가루,멥쌀가루, 견과류, 콩류 등					
	* 개인 준비 사항 :키친타월, 행주 2개, 앞치마					
수강대상	성인		필요기자재			
기간별	강 의 내 용					비 고
1주차	수업안내 / 콩설기떡 / 부꾸미					
2주차	송편 / 쇠머리떡					
3주차	무지개떡(삼색) / 경단					
4주차	백편 / 인절미					
5주차	흑임자 시루떡 / 개피떡(바람떡)					
6주차	흰팔시루떡 / 대추단자					
7주차	모의테스트(콩설기/부꾸미)서여향병(마)					
8주차	모의테스트(송편/쇠머리떡) / 전통약식					
9주차	모의테스트(무지개떡(삼색/경단) / 호두강정					
10주차	모의테스트(백편 / 인절미) / 만두과					
11주차	모의테스트(흑임자 시루떡 / 개피떡(바람떡)/ 개성약과					
12주차	모의테스트 (흰팔시루떡 / 대추단자) / 도라지 정과					
13주차	단호박 카스테라 인절미 / 우메기					
14주차	팔시루떡 / 수수 부꾸미					
15주차	별미단자(삼색)					
16주차	개성주악 / 웰빙보리떡					

※ 법정공휴일 및 정부지침에서 지정한 휴일의 주차는 휴강으로 표시 해주기 바랍니다.

※ 강좌 개설시 제안한 강의 요일 및 시간은 센터 사정 또는 기타 제반 사항 등으로 변경될 수 있습니다.