

떡제조기능사(실기시험대비)2기 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 농산물 가공 기능인력 양성						
교육대상	○ 떡제조기능사 필기시험 합격자 또는 응시자		교육인원		14명		
교육기간	○ 2026. 11. 10., 11. 12., 11. 13. (3일) (※ 시험일정에 맞춰 교육일정 변경될수 있음)		교육시간		19시간		
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	제조 실습	○ 기능사시험 실기시험 과목 중 3종(18시간) - 쇠머리떡/송편 - 인절미/백편 - 무지개떡(삼색)/경단 - 콩설기떡/부꾸미 - 흑임자시루떡/개피떡 - 흰팔시루떡/대추단자					○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						