

떡 제조 기능사 과정

(자격취득)

교육목표	○ 쌀가공식품(라이스 디저트류) 제조 및 소비 활성화							
교육대상	○ 떡제조기능사 교육 희망자	교육인원	15명					
교육기간	○ 1회차 : 2024. 6. 12. ~ 6. 13.(2일) ○ 2회차 : 2024. 8. 7. ~ 8. 9.(3일)	교육시간	30시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공 이해	○ 떡 제조 실무 이론(4시간)			○			
	제조 실습	○ 기능사시험 실기 제품 제조실습(20시간) - 쇠머리떡/송편 - 인절미/백편 - 무지개떡/경단 - 콩설기/부꾸미 - 흰팥시루떡/ 대추단자 - 흑이자시루떡/ 개피떡				○		
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문						
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							