

떡제조기능사(실기시험 대비) 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 농산물 가공 기능인력 양성							
교육대상	○ 떡제조기능사 필기시험 합격자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2025. 3.28, 4.4, 4.11, 4.18 (4일) (※ 시험일정에 맞춰 교육일정 변경될수 있음)	교육시간	30시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	제조 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능사시험 실기 제품 제조실습(30시간) - 쇠머리떡/송편 - 인절미/백편 - 무지개떡(삼색)/경단 - 콩설기떡/부꾸미 - 흑임자시루떡/개피떡(바람떡) - 흰팥시루떡/대추단자 						○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문						
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							