

□ 전통떡 제조 과정(1기)

| | | | | | | | |
|------|--|--|-----|----|----|----|----------|
| 교육목표 | ○ 쌀가공식품(라이스 디저트류) 제조 및 소비 활성화 | | | | | | |
| 교육대상 | ○ 떡제조기능사(필기합격자) ○ 교육 희망자 | 교육인원 | 20명 | | | | |
| 교육기간 | ○ 2023. 11. 22.(1일) | 교육시간 | 6시간 | | | | |
| 교육내용 | 교육영역 | 프 로 그 램 | | 이론 | 사례 | 토론 | 실습 견학 |
| | 가공 이해 | ○ 떡 제조 이론 (1시간) | | ○ | ○ | | |
| | 제조 실습 | ○ 쌀가공품(디저트류) 제조실습(5시간) - 쇠머리떡/송편 - 인절미/백편 - 무지개떡/경단 - 콩설기/부꾸미 [중 3종 실습] | | | ○ | | |
| | 기타 | ○ 교육생 네트워크 형성(0.5시간) 및 교육 설문(0.5시간) | | | | ○ | |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 | | | | | | |