

강 의 계 획 서

과 정 명			떡 제조기능사자격증 과정				
강 의 일 정			매주 수요일 19시 ~ 22시 [3시간] 12주[총 36시간]				
강 의 개 요 (모집요강에 게시함)			한국의 전통 떡을 제조할 수 있는 국가 자격증으로 교육 및 창업, 건강을 위한 떡을 만들 수 있는 전문인을 양성하기 위한 교육				
부 가 비 용			재료비(원)	교재비(원)	시험응시료(원)	자격증신청비(원)	기타비용
			120,000		추후안내	추후안내	
주	월/일	요일	강 의 내 용			강사명	비고
1	3/4	수	떡 이론 및 실습 콩설기			곽민하	
2	3/11	수	떡 이론 및 실습 부꾸미			곽민하	
3	3/18	수	떡 이론 및 실습 쇠머리 떡			곽민하	
4	3/25	수	떡 이론 및 실습 송편			곽민하	
5	4/1	수	떡 이론 및 실습 무지개떡(삼색)			곽민하	
6	4/8	수	떡 이론 및 실습 경단			곽민하	
7	4/15	수	떡 이론 및 실습 백편			곽민하	
8	4/22	수	떡 이론 및 실습 인절미			곽민하	
9	4/29	수	떡 이론 및 실습 흑임자 시루떡			곽민하	
10	5/6	수	떡 이론 및 실습 개피떡(바람떡)			곽민하	
11	5/13	수	떡 이론 및 실습 흰팥시루떡			곽민하	
12	5/20	수	떡 이론 및 실습 대추단자			곽민하	
13							
14							
15							

※ 커리큘럼 및 강의일정은 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.