

## 2025년 공주시 평생학습 특성화 프로그램 강의계획서

프로그램명	떡제조기능사		
강 사	성 명	소 속	E-mail
	임정자	수작부리다	boll487@naver.com
강의형태	이론( ) 이론과 실습( v ) 실습( ) 기타( )		
시 간	2025. 9. 03.(수) ~ 11. 26.(수) / 12회 / 10:00~13:00(36시간)		
장 소	공주시행복누리		
대 상	시민	인 원	8명
프로그램 목표	떡제조기능사 자격증 취득		
교재 및 재료	재료비 : 200,000원(떡재료) *실기시험 준비물 조리도구 별도  <자격관련 안내> 자 격 명 : 떡제조기능사 자격종류 : 국가기술자격 / 시행기관 : 한국산업인력공단 자격증 시험 수수료 : (필기-14,500원 / 실기-37,300원 / 발급수수료:3,100원) ※ 자격시험은 해당자에 한함 / 자격 검정 수수료 별도		
수강생 준비물	실기시험 조리도구(계량스푼, 계량컵, 냄비, 찜기, 물솔, 체, 후라이팬 등) 필기구, 앞치마, 행주, 면보, 키친타올, 담아갈용기		
수료기준	출석 80% 이상, 수료 후 평생학습포털에서 개별 수료증 출력 가능 ※ 중도포기(50% 미만 출석)자는 다음 1학기 수강신청 제한		
차시	날짜	주제 및 내용	강사명
1	9 / 03	떡제조기능사과정 콩설기,부꾸미실습	임정자
2	9 / 10	송편 · 쇠머리찰떡, 찹쌀과맴쌀비교	임정자
3	9 / 17	무지개설기 · 경단	임정자
4	9 / 24	백편 · 인절미	임정자
5	10 / 01	흑임자시루떡 · 개피떡	임정자
6	10 / 15	흰팔시루떡 · 대추단자	임정자
7	10 / 22	콩설기 · 부꾸미	임정자
8	10 / 29	송편 · 쇠머리찰떡	임정자
9	11 / 05	무지개설기 · 경단	임정자
10	11 / 12	백편 · 인절미	임정자
11	11 / 19	흑임자시루떡 · 개피떡	임정자
12	11 / 26	흰팔시루떡 · 대추단자	임정자