

강 의 계 획 서

프로그램명	떡제조기능사
학습목표	떡제조기능사 실기 출제기준에 맞게 체계적인 떡제조 기술을 익히고, 자격을 취득할 수 있다.
교수학습방법	실습 수업(개별 1품목, 조별 1품목 실습)
재료비 교재비	총 _____ 130,000 _____ 원(학습자 1인당)
차시	세부 강의내용
1	이론 - 떡의 기본, 떡제조기능사 시험 준비 및 주의점 안내, 수업 진행방식 안내 등 백설기 시연
2	콩설기 - 설기 물주기, 불린 서리태 사용법
3	경단 - 경단 반죽법, 경단 삶는 법
4	무지개떡 1 - 삼색의 수분 주기, 삼색 구분해서 얹히기, 칼집 내기
5	송편 - 송편 반죽법, 송편 모양 빚기
6	백편 - 수분 주기, 고명 곱게 채썰기
7	부꾸미 - 익반죽법, 지지는 법
8	무지개떡 2 - 삼색의 수분 주기, 삼색 구분해서 얹히기, 칼집 내기
9	인절미 - 찹쌀 적정량 물주기, 찹쌀 반죽 치대기 및 크기 성형
10	쇠머리 찰떡 - 각종 부재료 전처리법, 제시된 모양 만들기
11	실전연습 - 콩설기, 경단
12	실전연습 - 쇠머리 찰떡, 송편
13	실전연습 - 삼색 무지개떡, 부꾸미
14	실전연습 - 백편, 인절미
15	실전연습 - 삼색 무지개떡, 부꾸미
16	총정리

