

기타사항

특이사항

- 과정수료자(총 수업시수의 80% 이상 출석)에게는 전남도립대학교 총장 명의 수료증 발급
- 자격 취득과정 수료 시 소정의 절차(필기시험/실기시험)를 거쳐 민간자격증 취득 가능(국가자격증 별도 관리)

유의사항

- 모든 과정의 수강인원이 적정인원에 미달할 경우 폐강될 수 있으며, 폐강 과정의 수강료는 전액 반환됩니다.
※ 과정이 폐강된 경우, 이를 수강신청자에게 개별 통지하며, 수강신청자가 원할 경우 다른 과정으로 대체하여 수강할 수 있습니다.
- 자격증 발급비, 응시료는 개별부담입니다.
- 평생직업교육거점센터의 사정에 의해 교육 강사 및 강의시간, 강의실 등은 차후에 변경될 수 있습니다.

코로나 19 방역 관리

- ① 강의실 정기적인 방역 및 소독
- ② 수업 시작 전 발열 체크 및 이상증상유무 확인
- ③ 손소독제 상시 비치
- ④ 소수정예 수업 진행 및 1m 이상 간격 유지
- ⑤ 수업 진행 시 마스크 필수 착용



※ 사회적 거리두기 단계에 따라 분반교육 및 온라인교육을 병행하여 진행될 수 있습니다.

※ 사회적 거리두기 3단계로 격상 시, 온라인교육으로 진행될 수 있습니다.



전라남도가 설립·운영하는 취업교육 명문대학!

전남도립대학교
JEONNAM STATE UNIVERSITY

57337 전남 담양군 담양읍 죽녹원로 152
TEL. 061)380-8446,8610,8448
FAX. 061)380-8570
<http://lifelong.dorip.ac.kr>



전남도립대학교
전남평생직업교육거점센터

교육부 대학혁신지원사업평가
최우수대학 A등급 선정!

2020년 하반기 평생직업교육 수강생 모집

2020. 09. ~ 과정별 모집

전남도립대학교
JEONNAM STATE UNIVERSITY



2020년 하반기 평생직업교육거점센터 수강생 모집

전남도립대학교 평생직업교육거점센터에서는
지역민(성인학습자)을 위한 대학의 다양한 전문분야를
경험하고 취업 및 창업의 기회를 제공하는 프로그램을
운영하고 있습니다.



- 대 상** · 취업, 창업, 재취업 및 직무능력향상에 관심 있는 지역 성인학습자
※ 전남·전북·광주 지역민
- 접수기간** · 접수기간 : 2020. 09. ~ 과정별 모집
- 강의장소** · 전남도립대학교 지정 장소(전남 담양군 담양읍 죽녹원로 152)
- 접 수 및 안내사항**
- 접수방법**
 - 방문접수 : 전남도립대학교 평생직업교육거점센터(5학관 5105호 대학혁신지원사업단)
 - e-mail 접수 : pjw@dorip.ac.kr
※ 수강신청 다운로드 : 전남평생직업교육거점센터 홈페이지(lifelong.dorip.ac.kr) 자료실 및
전남도립대학교 홈페이지(www.dorip.ac.kr) 공개자료실 참조
 - 홈페이지 접수 : 전남평생직업교육거점센터 홈페이지(lifelong.dorip.ac.kr)
회원가입 후 수강신청
 - 교육생 선발**
 - 지역 취·창업 희망하는 자를 우선 선발
 - 취약계층 우선 선발
 - 교육 시작 2~4일 전 수강생 확정 개별 통보 (홈페이지 접수 시 마이페이지에서 확인 가능)
 - 수강료 납부**
 - 프로그램 합격자에 한하여 계좌번호 개별 통보
 - 문의처**
 - 교육 관련 문의 : 061)380-8446
 - 접수 및 기타 문의 : 061)380-8448, 8610

※ 사회적 거리두기 단계에 따라 분반교육 및 온라인교육을 병행하여 진행될 수 있습니다.
※ 사회적 거리두기 3단계로 격상 시, 온라인교육으로 진행될 수 있습니다.

농촌 융·복합 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
협동조합 창업과정	10/06(화)~10/28(수)	매주 화, 수 18:00~22:00	32시간	정재훈 (식품생명과학과 교수)	15명	무료
초경량비행체 국가자격증 취득과정	09/19(토)~11/01(일)	매주 토, 일 09:00~18:00	112시간	김종명 (기계융합과 교수)	8명	200,000
실버인지 요리지도사 1급 자격증 취득과정(2기)	10/12(월)~11/09(월)	매주 월 18:00~21:00	15시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	15명	50,000



협동조합 창업과정

식품관련 최신동향, 사업계획서 작성 등
창업실무교육



초경량비행체
국가자격증 취득과정

드론 국가 자격증을 취득하여 전문성을 갖춘
인재 양성

초경량비행장치 조종자
(교통안전공단)



실버인지 요리지도사
1급 자격증 취득과정(2기)

실버인지 요리교육을 통하여 건강한 식생활교육 및
뇌를 자극해 인지능력을 향상시켜 치매 예방

실버인지요리지도사 1급
(세계푸드테라피)

1. 협동조합 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	창 업 기 초	10.06(화)	18:00~22:00	· 창업이란, 구성요소, 기업가정신 이해 및 식품창업사례 분석	-	4	실습 5206
2강	창 업 결 차	10.07(수)	18:00~22:00	· 창업의 절차 및 기업 형태 창업트렌드 이해	-	4	실습 5206
3강	창 아 이 템 개 발	10.13(화)	18:00~22:00	· 창업아이템 개발 및 비즈니스모델 이해 (린캔버스 활용)	-	4	실습 5206
4강	사업계획서 이해	10.14(수)	18:00~22:00	· 창업자금조달방안 및 사업계획서 작성 방법이해	-	4	실습 5206
5강	사 업 계 획 서 작 성 실 습	10.20(화)	18:00~22:00	· 사업계획서 작성 실습	-	4	실습 5206
6강	마 케 팅	10.21(수)	18:00~22:00	· 마케팅의 변화와 SNS 플랫폼 별 특징 이해, 네이버 블로그 시작하기(세팅, 카테고리 구성)	-	4	전산실
7강	마 케 팅	10.27(화)	18:00~22:00	· 콘텐츠에 필요한 정보수집(검색, RSS 등) · 키워드 분석과 블로그 글쓰기, 콘텐츠 소스 확보 하기(텍스트, 이미지, 동영상)	-	4	전산실
8강	창 업	10.28(수)	18:00~22:00	· 동영상 기획하기(스토리 보드, 콘티 만들기) · 동영상 촬영 및 편집 (촬영장비, 촬영법, 편집 프로그램) · 유튜브 채널 개설 및 동영상 업로드, 홍보	-	4	전산실
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			-	32	32시간(실습32시간)

2. 초경량비행체 국가자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	드론 이론	09.19(토)	09:00~18:00	· 초경량비행체 이해, 항공법, 비행원리, 기초 비행	8	-	이론 1106호
2강	드론 이론	09.20(일)	09:00~18:00	· 비행원리, 항공기상, 항공역학, 기초 비행	8	-	이론 1106호
3강	드론 비행	09.26(토)	09:00~18:00	· 드론비행 시뮬레이션	8	-	이론 1106호
4강	드론 비행	09.27(일)	09:00~18:00	· 드론비행 시뮬레이션	8	-	이론 1106호
5강	드론 실무비행	10.03(토)	09:00~18:00	· 드론 실무비행	-	8	실습 드론실습장
6강	드론 실무비행	10.04(일)	09:00~18:00	· 드론 전진 및 후진 비행	-	8	실습 드론실습장
7강	드론 실무비행	10.10(토)	09:00~18:00	· 드론 삼각 비행	-	8	실습 드론실습장
8강	드론 실무비행	10.11(일)	09:00~18:00	· 드론 원주 비행	-	8	실습 드론실습장
9강	드론 실무비행	10.17(토)	09:00~18:00	· 드론 원주 비행	-	8	실습 드론실습장
10강	드론 실무비행	10.18(일)	09:00~18:00	· 드론 ATT모드 비행	-	8	실습 드론실습장
11강	드론 실무비행	10.24(토)	09:00~18:00	· 드론 비상착륙 비행	-	8	실습 드론실습장
12강	드론 실무비행	10.25(일)	09:00~18:00	· 드론 종합 비행	-	8	실습 드론실습장
13강	드론 실무비행	10.31(토)	09:00~18:00	· 드론 종합 비행	-	8	실습 드론실습장
14강	드론 실무비행	11.01(일)	09:00~18:00	· 드론 종합 비행	-	8	실습 드론실습장
합 계		교과과정별 총 이수 시간			32	80	112시간 (이론32시간/실습80시간)

3. 실버인지 요리지도사 1급 자격증 취득과정(2기)

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	치매의 원인과 종류별 특성	10.12(월)	18:00~21:00	· 월남쌈(여러가지 표정)	1	2	이론 5205 실습 5211
2강	치매의 증상	10.19(월)	18:00~21:00	· 토디아 피자(계절표현)	1	2	이론 5205 실습 5211
3강	치매의 진단	10.26(월)	18:00~21:00	· 오색유부초밥(봄에 피는 꽃)	1	2	이론 5205 실습 5211
4강	치매 예방 방법	11.02(월)	18:00~21:00	· 레몬청 or 과일철(비타민 필요)	1	2	이론 5205 실습 5211
5강	치매 예방 및 치료 교육	11.09(월)	18:00~21:00	· 여러가지 과일 찹쌀떡(추억의 간식) · 메뉴 개발 테스트 및 품평회	1	2	이론 5205 실습 5211
합 계		교과과정별 총 이수 시간			5	10	15시간 (이론5시간/실습10시간)

문화관광 콘텐츠 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
정원관리사 자격증 취득과정	10/08(목)~11/12(목)	매주 목, 금 15:00~18:00	30시간	정재훈 (식품생명과학과 교수)	20명	50,000
한옥전문가 양성과정	09/26(토)~11/22(일)	매주 토, 일 09:00~18:00	96시간	이병하 (한옥건축과 교수)	10명	150,000
지역특화 꽃집 창업반 양성과정	09/24(목)~11/12(목)	매주 목, 금 10:30~16:30	60시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	10명	100,000
남도 외식산업 창업과정	10/05(월)~11/23(월)	매주 월 13:30~17:30	32시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	15명	무료
로컬푸드 브런치 카페메뉴 마스터과정	10/21(수)~11/19(목)	매주 수, 목 18:00~22:00	40시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	15명	50,000
베이커리 카페 창업과정	10/21(수)~11/20(금)	매주 수, 금 18:00~22:00	40시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	15명	50,000
커피바리스타 2급 자격증 취득과정	10/16(금)~11/13(금)	매주 금 09:00~16:00	30시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	15명	50,000



정원관리사 자격증 취득과정

정원관리에 대한 이해를 높이고, 조경수의 정지와 전정을 중심으로 한 정원관리 전문가 양성

식물관리사
((사)한국식품관리사회)



한옥전문가 양성과정

한옥 구조의 형태, 부재, 치수, 재료, 가공법과 건축용어를 교육하여 한옥 전문가 양성



지역특화 꽃집 창업반 양성과정

차별화된 디자인과 기술력으로 지역특성에 맞는 꽃집창업 맞춤형 교육



남도 외식산업 창업과정

지역의 우수한 문화관광 콘텐츠 발굴을 통해 성공적인 창업지원



로컬푸드 브런치 카페메뉴 마스터과정

외식산업 트렌드에 부합하는 브런치 메뉴 전문가 양성 및 취 창업 지원



베이커리 카페 창업과정

외식 산업분야에서 필요로 하는 실무 지향적인 인재 양성

케이크 디자이너
((사)음식문화교육협회)



커피바리스타 2급 자격증 취득과정

자격취득을 위한 이론 및 실습 교육 과정 운영을 통한 직무능력 향상

커피바리스타 2급
(UEC통합커피교육기관)

1. 정원관리사 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	정 원 기 초	10.08(목)	15:00~18:00	·개강식 ·정원관리사의 활동과 비전	-	3	실습 5206호
2강	정 원 미 학	10.15(목)	15:00~18:00	·정원미학 및 사례 ·분경실습	-	3	실습 5206호
3강	정 원 식 물	10.16(금)	15:00~18:00	·정원식물	-	3	실습 5206호
4강	수 목 식 재	10.22(목)	15:00~18:00	·식재준비, 굴취, 운반, 식재, 줄기감기, 지주목 세우기	-	3	실습 5206호
5강	수 목 관 리	10.23(금)	15:00~18:00	·시비, 제초, 관수, 월동, 병충해	-	3	실습 5206호
6강	정 지 와 전 정	10.29(목)	15:00~18:00	·수형에 따른 전정 I	-	3	교내
7강	정 지 와 전 정	10.30(금)	15:00~18:00	·수형에 따른 전정 II	-	3	교내
8강	식 재 설 계	11.05(목)	15:00~18:00	·평면도를 활용한 식재설계	-	3	실습 5206호
9강	평 가	11.06(금)	15:00~17:00	·정원관리 평가 ·“식물관리사” 자격증 시험 사)한국식물관리사협회	-	2	실습 5206호
	정 원 기 획		17:00~18:00	·남도정원 기획	-	1	교내
10강	연 출	11.12(목)	15:00~18:00	·남도정원 연출 / 수료식	-	3	교내
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			-	30	30시간(실습30시간)

2. 한옥전문가 양성과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	총 괄 이 론	09.26(토)	09:00 ~18:00	· 한옥의 전체개요	2	-	이론 6301
	한 옥 모 둘			· 치목과 모델링	-	6	실습 6101
2강	한 옥 모 둘	09.27(일)	09:00~13:00	· 치목과 모델링	-	4	실습 6101
3강	한 옥 모 둘	10.10(토)	09:00~18:00	· 치목과 모델링	-	4	실습 6101
				· 사전지식 및 안전 교육에 관한 이론	1	-	이론 6301
				· 기준틀 작업	-	3	야외실습장
4강	규 작 준 틀 업	10.11(일)	09:00~13:00	· 타파기, 기초 콘크리트 타설	-	4	실습 6101 야외실습장
5강	주 초 석 설 치	10.17(토)	09:00 ~18:00	· 가구재의 조립 사전지식 및 안전교육	1	-	이론 6301
				· 주초석 설치, 주초석 수평 나이메기기	-	7	야외실습장
6강	가 구 재 조 립	10.18(일)	09:00~13:00	· 기둥 입주, 그랭이질, 창방 조립하기	-	4	야외실습장 실습 6101
7강	가 구 재 조 립	10.24(토)	09:00 ~18:00	· 주두, 소로, 대들보 조립하기	-	8	실습 6101 야외실습장
8강	가 구 재 조 립	10.25(일)	09:00~13:00	· 장여, 도리, 종도리, 종장여 조립하기	-	4	실습 6301 야외실습장
9강	지 붕 재 조 립	10.31(토)	09:00~18:00	· 추녀와 서까래에 관한 이론교육	2	-	이론 6301
				· 추녀걸기, 평교대 메기잡기, 배면장연걸기	-	6	실습 6301 야외실습현장
10강	지 붕 재 조 립	11.01(일)	09:00~13:00	· 정면 평교대 휘리잡기, 장연걸기	-	4	실습 6101 야외실습장
11강	지 붕 재 조 립	11.07(토)	09:00~18:00	· 갈모산방 및 선자연 설치하기	-	8	실습 6101 야외실습장
12강	지 붕 재 조 립	11.08(일)	09:00~13:00	· 선자연 조립하기	-	4	실습 6101 야외실습장
13강	지 붕 재 조 립	11.14(토)	09:00~18:00	· 선자연 조립하기	-	8	실습 6101 야외실습장

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
14강	지 붕 재 조 립	11.15(일)	09:00~13:00	· 연목 개판, 선자연 개판 설치하기	-	4	실습 6101 야외실습장
15강	지 붕 재 조 립	11.21(토)	09:00 ~18:00	· 박공, 목기연, 목기연개판 조립하기	-	8	실습 6101 야외실습장
16강	지 붕 재 조 립	11.22(일)	09:00~13:00	· 누리개설치	-	2	실습 6101 야외실습장
	평 가			· 토의 및 평가하기 이론	2	-	실습 6101 야외실습장
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			8	88	96시간 (이론8시간/실습88시간)

3. 지역특화 꽃집 창업반 양성과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	꽃 소 비 현 황 파 악 라 운 드 스 타 일 꽃 바 구 니	09.24(목)	10:30~11:30	· 소비자의 꽃선호도 분석	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 방사형배열과 형태	-	4	실습 5205호
2강	플 라 워 샵 의 현 실 과 전 망 분 석 내 추 렬 스 타 일 꽃 바 구 니 디 자 인	09.25(금)	10:30~11:30	· 창업 연령대별 체크	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 내추럴한 디자인 파악	-	4	실습 5205호
3강	플 라 워 샵 의 성 공 창 업 원 칙 행 사 용 센 터 피 스 디 자 인	10.08(목)	10:30~11:30	· 창업 입지선정	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 행사용꽃 디자인 파악, 디자인원리	-	4	실습 5205호
4강	창 업 비 용 및 조 달 계 획 도 분 석 라 운 드 스 타 일 꽃 다 발 포 장 법 증 정 형 스 타 일 꽃 다 발 포 장 법	10.15(목)	10:30~11:30	· 자금활용법	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 꽃다발의 디자인별 해석과 형태	-	4	실습 5205호
5강	드 라 이 플 라 워 리 스 디 자 인	10.16(금)	10:30~16:30	· 드라이플라워 가능한 소재 파악	-	5	이론 5205호
6강	생 화 리 스 디 자 인	10.22(목)	10:30~16:30	· 리스디자인의 비율과 의미, 디자인	-	5	실습 5205호
7강	아 윗 테 리 어 활 용 반 려 식 물 가 드 닝	10.23(금)	10:30~11:30	· 건물의 외곽 디자인의중요성	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 나사에서 인정하는 반려식물의 파악	-	4	실습 5205호
8강	플 라 워 샵 인 허 가 행 정 절 차 하 트 프 레 임 꽃 다	10.29(목)	10:30~11:30	· 플라워샵 인허가 행정절차	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 프레임의 골격 만들기과 이용가능한 소재이해와 디자인	-	4	실습 5205호
9강	생 화 관 리 법 플 라 워 박 스 디 자 인	10.30(금)	10:30~11:30	· 생화관리법	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 디자인의 이해와 활용 범위	-	4	실습 5205호
10강	고 객 관 리 법 화 병 꽃 이 디 자 인	11.05(목)	10:30~11:30	· 고객관리법	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 화병을 이용한 줄기 고정법 이해	-	4	실습 5205호
11강	매 출 계 획 표 작 성 플 라 워 화 관 디 자 인	11.06(금)	10:30~11:30	· 매출계획표작성	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 행사 및 파티에 이용하는 디자인	-	4	실습 5205호
12강	고 객 관 리 법 신 부 부 케 부 토 니 어 디 자 인	11.12(목)	10:30~11:30	· 고객관리법	1	-	이론 5205호
			12:30~16:30	· 트렌드 신부부케 이해와 디자인	-	4	실습 5205호
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			10	50	60시간 (이론10시간/실습50시간)

4. 남도 외식산업 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	창 업 의 개 요 및 유형	10.05(월)	13:30~17:30	· 성공적인 창업을 위한 기본 지식과 유형 탐구	4	-	이론 5206호
2강	창 업 컨 셉 과 브 랜 드 개 발	10.12(월)	13:30~17:30	· 본인에게 맞는 창업 컨셉 연구와 자신만의 브랜드 개발	4	-	이론 5206호
3강	메 뉴 개 발 및 관 리	10.19(월)	13:30~17:30	· 성공적인 경영을 위한 특색있는 메뉴 개발과 표준레시피의 사용 등을 연구	4	-	이론 5206호
4강	사 업 계 획 서 작 성 및 타 당 성 분 석	10.26(월)	13:30~17:30	· 사업계획서를 작성하고 현실점에 맞는가에 대해 다양한 방면에서 타당성을 분석	4	-	이론 5206호
5강	상 권 및 입 지 조 사 분 석	11.02(월)	13:30~17:30	· 상권과 입지의 정의, 그리고 분석의 목적과 종류에 대한 이해	4	-	이론 5206호
6강	마 케 팅 관 리 와 개 점 및 촉 진 전 략	11.09(월)	13:30~17:30	· 마케팅의 개념에 대한 이해와 시대에 맞는 마케팅 방법 이해	4	-	이론 5206호
7강	서 비 스 와 인 적 자 원 관 리	11.16(월)	13:30~17:30	· 고객 서비스에 대한 다양한 사례 파악과 업장 내 인적자원 관리 방법	4	-	이론 5206호
8강	위 생 및 안 전 관 리	11.23(월)	13:30~17:30	· 창업 후 위생 및 안전 관리법	4	-	이론 5206호
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			32	-	32시간(이론32시간)

5. 로컬푸드 브런치 카페메뉴 마스터 과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	10. 21(수)	18:00~22:00	· 스프만들기 1 루만들기, 양파잼, 포테토스프, 빠네	-	4	실습3103호
2강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	10. 22(목)	18:00~22:00	· 스프만들기 2 콘스프, 스윗팜킨, 토마토카레	-	4	실습3103호
3강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	10. 28(수)	18:00~22:00	· 수제치즈 만들기 · 콤파샐러드	-	4	실습3103호
4강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	10. 29(목)	18:00~22:00	· 수제치즈를 이용한 샐러드 · 샐러드 드레싱 만들기	-	4	실습3103호
5강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	11. 04(수)	18:00~22:00	· 샌드위치 만들기과 포장법 1 cool 샌드위치	-	4	실습3103호
6강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	11. 05(목)	18:00~22:00	· 샌드위치 만들기과 포장법 2 hot 샌드위치	-	4	실습3103호
7강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	11. 11(수)	18:00~22:00	· 파스타 만들기 바질페스토, 크림, 토마토	-	4	실습3103호
8강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	11. 12(목)	18:00~22:00	· 일반청 만들기 애플시나몬, 애플레몬, 레몬블루베리	-	4	실습3103호
9강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	11. 18(수)	18:00~22:00	· 시럽만들기 브런치 음료 / 레몬, 오미자, 생강	-	4	실습3103호
10강	로 브 런 치 푸 드 메뉴	11. 19(목)	18:00~22:00	· 보틀음료만들기와 포장법 밀크티, 말차우유, 딸기우유	-	4	실습3103호
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			-	40	40시간(실습40시간)

6. 베이커리 카페 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	케 익 디 자 인	10. 21(수)	18:00~22:00	· 생크림아이싱 · 별짜지사용법	2	2	이론, 실습 제과제빵실습실
2강	케 익 디 자 인	10. 23(금)	18:00~22:00	· 버터크림아이싱 · 장미꽃 짜기, 싸인	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
3강	케 익 디 자 인	10. 28(수)	18:00~22:00	· 마카롱, 마카롱크림, 완제품	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
4강	케 익 디 자 인	10. 30(금)	18:00~22:00	· 티라미수	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
5강	케 익 디 자 인	11. 04(수)	18:00~22:00	· 초코 생크림케익 완제품	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
6강	케 익 디 자 인	11. 06(금)	18:00~22:00	· 치즈케익 · 장미꽃짜기, 잎, 싸인	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
7강	케 익 디 자 인	11. 11(수)	18:00~22:00	· 고구마케익 만들기 · 장미꽃 짜기	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
8강	케 익 디 자 인	11. 13(금)	18:00~22:00	· 초코무스케익 · 가나슈코팅, 데코레이션	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
9강	케 익 디 자 인	11. 18(수)	18:00~22:00	· 피칸파이 · 케익디자인 종합	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
10강	케 익 디 자 인	11. 20(금)	18:00~22:00	· 케익 디자이너 · 실기평가 자격시험	1	3	이론, 실습 제과제빵실습실
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			11	29	40시간 (이론11시간/실습29시간)

7. 커피바리스타 2급 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	커피 이 론	10. 16(금)	09:00~12:00	· 커피의 역사, 품종, 재배와 수확, 생두가공방식 및 등급, 주요 생산지, 분류, 로스팅, 블랜딩	3	-	이론 커피바리스타 실습실
2강	커피 실 습	10. 16(금)	13:00~16:00	· 에스프레소 추출	-	3	실습 커피바리스타 실습실
3강	커피 실 습	10. 23(금)	09:00~12:00	· 준비과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
4강	커피 실 습	10. 23(금)	13:00~16:00	· 준비과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
5강	커피 실 습	10. 30(금)	09:00~12:00	· 시연과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
6강	커피 실 습	10. 30(금)	13:00~16:00	· 준비, 시연과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
7강	커피 실 습	11. 06(금)	09:00~12:00	· 준비, 시연과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
8강	커피 실 습	11. 06(금)	13:00~16:00	· 준비, 시연, 정리과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
9강	커피 실 습	11. 13(금)	09:00~12:00	· 준비, 시연, 정리과정 연습	-	3	실습 커피바리스타 실습실
10강	커피 실 습	11. 13(금)	13:00~16:00	· 실기시험	-	3	실습 커피바리스타 실습실
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			3	27	30시간 (이론3시간/실습27시간)

지역특화 케어서비스 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
피부미용자격증 취득과정	09/22(화)~10/27(화)	매주 화, 목 19:00~22:00	30시간	문승재 (뷰티아트과 교수)	15명	50,000
뷰티산업 창업과정	09/22(화)~10/20(화)	매주 화 18:00~22:00	20시간	문승재 (뷰티아트과 교수)	15명	무료
치매예방강사 자격증 취득과정	10/16(금)~10/30(금)	매주 금 13:00~18:00	15시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	30명	무료
치매예방지도사 자격증 취득과정	10/17(토)~10/24(토)	매주 토 09:30~18:30	16시간	박연진 (호텔조리제빵과 교수)	30명	무료



피부미용자격증 취득과정

체계적인 이론과 실기를 바탕으로
피부미용 국가자격증 취득, 취창업
연계 교육

피부미용자격증
(산업인력공단)



뷰티산업 창업과정

미용산업에 관련된 최신트렌드 및
사업계획서 작성 등 창업실무교육



치매예방강사 자격증 취득과정

치매예방 생활습관과 인지발달 및
행동발달 지도를 위한 역량강화교육

인지행동심리상담사 1급
(YU복지교육원)



치매예방지도사 자격증
취득과정

치매예방 생활습관과 인지발달 및
행동발달 지도를 위한 역량강화교육

인지행동심리상담사 1급
(YU복지교육원)

1. 피부미용자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	피 부 미 용	09/22(화)	19:00~22:00	· 피부미용사 국가자격증 취득 과정소개 및 필기시험 이론	3	-	이론, 실습 3108호
2강	클 렌 징	09/24(목)	19:00~22:00	· 피부분석 및 차트작성 이론 및 실기 · 클렌징 마네킹 실기	1	2	이론, 실습 3108호
3강	클 렌 징	09/29(화)	19:00~22:00	· 클렌징 상호실습, 눈썹정리	1	2	이론, 실습 3108호
4강	매뉴얼테크닉	10/06(화)	19:00~22:00	· 매뉴얼테크닉, 림프 마네킹 실기	1	2	이론, 실습 3108호
5강	딥클렌징과 팩	10/08(목)	19:00~22:00	· 클렌징, 눈썹정리, AHA, 효소, 매뉴얼테크닉, 크림팩 상호실습	1	2	이론, 실습 3108호
6강	딥 클 렌 징 과 마 스 크	10/13(화)	19:00~22:00	· 클렌징, 효소, 매뉴얼테크닉, 고무마스크 상호실습	1	2	이론, 실습 3108호
7강	딥 클 렌 징 과 마 스 크	10/15(목)	19:00~22:00	· 클렌징, 고마쥬, 매뉴얼 테크닉, 크림팩, 석고마스크 상호실습	1	2	이론, 실습 3108호
8강	전 신 관 리	10/20(화)	19:00~22:00	· 팔관리, 다리관리 상호실습	1	2	이론, 실습 3108호
9강	전 신 관 리	10/22(목)	19:00~22:00	· 팔관리, 다리관리, 제모 상호실습	1	2	이론, 실습 3108호
10강	전 신 관 리 와 림 프	10/27(화)	19:00~22:00	· 팔관리, 다리관리, 림프	1	2	이론, 실습 3108호
합 계					12	18	30시간 (이론12시간/실습18시간)

2. 뷰티산업 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	창 업 기 초	09.22(화)	18:00~22:00	· 뷰티창업 트렌드, 콘텐츠 개발현황	-	4	실습 3107호
2강	창 업 절 차	09.29(화)	18:00~22:00	· 창업절차에 따른 비즈니스 모델 개발	-	4	실습 3107호
3강	사 업 계 획 서 작성 및 회계	10.06(화)	18:00~22:00	· 협동조합과 창업 · 사업계획서 작성 · 창업 세무/회계 실무	-	4	실습 3107호
4강	고 객 관 리 및 마 케 팅	10.13(화)	18:00~22:00	· 스마트폰 활용 고객관리 기법 · 온라인 페이스북 마케팅	-	4	실습 3107호
5강	S N S 활 용 판 매 전 략 및 마 케 팅	10.20(화)	18:00~22:00	· 온라인 블로그 마케팅 · SNS를 활용한 제품 판매전략	-	4	실습 3107호
합 계					-	20	20시간(실습20시간)

3. 치매예방강사 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	치 매 예 방	10.16(금)	13:00~18:00	· 노인에 대한 이해 · 치매예방교육의 중요성과 특징 · 국가책임제 치매의 정의와 실태 · 뇌의 정신 활동 · 치매의 문제점과 종류/특징/진행 · 치매의 약물/비약물 치료	5	-	이론, 실습 5205호
2강	치 매 예 방	10.23(금)	13:00~18:00	· 치매선별용 한국형 간이정신 상태검사와 진단 · 복지서비스 제도/기관/시설 · 치매예방을 위한 건강관리 · 신체활동 인지프로그램 · 건강 스트레칭 운동 · 혈액순환 운동 · 서서/앉아서 하는 운동	3	2	이론, 실습 5205호
3강	치 매 예 방	10.30(금)	13:00~18:00	· 뇌훈련 인지프로그램이란? (인지학습/인지놀이) · 지남력/기억력/지각력 · 기억력/계산력/시공간력 · 집중력/판단력/일기쓰기 · 자격시험	1	4	이론, 실습 5205호
합 계					9	6	15시간 (이론9시간/실습6시간)

4. 치매예방지도사 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간 (교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	치 매 예 방	10.17(토)	09:30~18:30	· 노인에 대한 이해 · 치매예방교육의 중요성과 특징 · 국가책임제 치매의 정의와 실태 · 뇌의 정신 활동	4	-	이론, 실습 5205호
	치 매 예 방			· 치매의 문제점과 종류/특징/진행 · 치매의 약물/비약물 치료 · 신체활동 인지프로그램 · 건강 스트레칭 운동 · 혈액순환 운동 · 서서/앉아서 하는 운동	2	2	이론, 실습 5205호
2강	치 매 예 방	10.24(토)	09:30~18:30	· 치매선별용 한국형 간이정신 상태검사와 진단 · 복지서비스 제도/기관/시설 · 치매예방을 위한 건강관리	4	-	이론, 실습 5205호
	치 매 예 방			· 뇌훈련 인지프로그램이란? (인지학습/인지놀이) · 지남력/기억력/지각력 · 기억력/계산력/시공간력 · 집중력/판단력/일기쓰기 · 자격시험	-	4	이론, 실습 5205호
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			10	6	16시간 (이론10시간/실습6시간)