



전남도립대학교
전남평생직업교육거점센터

JEONNAM STATE UNIVERSITY

전남도립대학교

2021년 상반기
평생직업교육
수강생 모집

2021. 03. 29.~과정별 모집



전남도립대학교
JEONNAM STATE UNIVERSITY



2021년 상반기 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(만 18세 이상)
※ 전남·전북·광주 지역민

접수기간 2021. 03. 29 ~ 과정별 모집

강의장소 • 전남도립대학교 담양캠퍼스 지정 장소 (전남 담양군 담양읍 죽녹원로 152)
• 전남도립대학교 장흥캠퍼스 2층 (전남 장흥군 안양면 우드랜드길 288)

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



접수 및 안내사항

- 접 수 방 법**
- 방문접수 : 전남도립대학교 평생직업교육거점센터(5학관 5105호 대학혁신지원사업단)
 - e-mail 접수 : pjw@dorip.ac.kr
 - ※ 수강신청서 다운로드 : 전남평생직업교육거점센터 홈페이지(lifelong.dorip.ac.kr) 자료실
 - 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 5일 전 수강생 확정 개별 통보(홈페이지 접수 시 마이페이지에서 확인 가능)
- 문 의 처**
- 교육 관련 문의 : 061)380-8446
 - 접수 및 기타문의 : 061)380-8448, 8610



농촌 융·복합 전문가 양성과정

교육과정명	정원	강의일정	교육회수	수강료	장소
전통발효식품제조사 자격증 취득과정	15명	05/12(수)~06/16(수) 매주 수,목 18:00~22:00	10회 (2회/주)	50,000	담양
천연발효빵 마스터 자격증 취득과정	15명	04/14(수)~05/27(목) 매주 수,목 18:30~22:30	12회 (2회/주)	50,000	
남도발효음식을 활용한 팜파티플래너 자격증 취득과정	15명	04/13(화)~05/06(목) 매주 화,목 18:00~22:00	8회 (2회/주)	50,000	
남도발효식품을 활용한 창업 및 협동조합창업	15명	07/06(화)~08/24(화) 매주 화 13:30~17:30	8회 (1회/주)	무료	
아동요리지도사 1급 자격증 취득과정	15명	05/10(월)~05/31(월) 매주 월 18:00~21:00	4회 (1회/주)	50,000	
실버인지요리지도사 1급 자격증 취득과정	15명	04/12(월)~05/03(월) 매주 월 18:00~21:00	4회 (1회/주)	50,000	
요리심리지도사 1급 자격증취득과정	15명	06/03(목)~06/24(목) 매주 목 18:00~21:00	4회 (1회/주)	50,000	
드론방제 전문가 교육과정	12명	04/24(토)~05/16(일) 매주 토, 일 09:00~18:00	8회 (2회/주)	100,000	
초경량 비행체 국가자격증 취득과정	8명	06/12(토)~07/25(일) 매주 토, 일 09:00~18:00	14회 (2회/주)	200,000	
드론 정비지도사 교육과정	12명	08/21(토)~09/05(일) 매주 토, 일 13:00~17:00	6회 (2회/주)	무료	

문화관광 콘텐츠 전문가 양성과정

교육과정명	정원	강의일정	교육회수	수강료	장소
한옥전문가 양성과정	10명	05/01(토)~06/20(일) 매주 토, 일 09:00~18:00	16회 (2회/주)	150,000	담양
정원관리사 자격증 취득과정	20명	05/06(목)~06/10(목) 매주 목, 금 09:30~12:30	10회 (2회/주)	50,000	
경력단절 여성을 위한 화훼전문가 자격증 취득과정	10명	04/13(화)~05/11(화) 매주 화, 수 10:30~16:30	8회 (2회/주)	100,000	
그린뉴딜 원예디자인 자격증 취득과정	10명	05/15(토)~06/05(토) 매주 토 10:30~16:30	4회 (1회/주)	50,000	
지역특화 꽃집창업을 위한 자격증 취득과정	10명	05/18(화)~06/15(화) 매주 화, 수 10:30~16:30	8회 (2회/주)	100,000	
로컬브런치 디저트 마스터 자격증 취득과정	15명	05/11(화)~06/03(목) 매주 화, 목 18:00~22:00	8회 (2회/주)	50,000	
천연아이스크림 자격증 취득과정	10명	07/09(금)~08/07(토) 매주 금, 토 09:00~18:00	10회 (2회/주)	100,000	
커피바리스타 2급 자격증 취득과정	15명	05/24(월)~06/23(수) 매주 월, 수 13:00~16:00	10회 (2회/주)	50,000	
제과기능장과 함께하는 파티쉐 과정	15명	04/12(월)~05/07(금) 매주 월, 금 18:30~22:30	8회 (2회/주)	50,000	
베이커리 카페 창업과정	15명	05/10(월)~06/04(금) 매주 월, 금 18:30~22:30	8회 (2회/주)	50,000	
남도외식산업 창업과정	15명	06/03(목)~06/24(목) 매주 목 14:00~18:00	4회 (1회/주)	무료	

지역특화 케어서비스 전문가 양성과정

교육과정명	정원	강의일정	교육횟수	수강료	장소
피부미용 국가자격증 취득과정	15명	04/20(화)~05/27(목) 매주 화, 목 18:30~21:30	12회 (2회/주)	50,000	담양
천연화장품 전문가 자격증 취득과정	15명	04/22(목)~05/28(금) 매주 목, 금 19:00~21:00	12회 (2회/주)	50,000	
세미퍼머넌트 메이크업 전문가 자격증 취득과정	15명	04/20(화)~07/06(화) 매주 화 19:00~22:00	12회 (1회/주)	200,000	
두피관리전문가 자격증 취득과정	15명	04/20(화)~05/27(목) 매주 화, 목 19:00~21:00	12회 (2회/주)	50,000	
뷰티케어서비스 창업과정	15명	07/13(화)~07/27(화) 매주 화, 목 18:00~22:00	5회 (2회/주)	무료	
실버인지활동지도사 1급 자격증 취득과정	15명	04/16(금)~04/23(금) 매주 금 09:00~18:00	2회 (1회/주)	50,000	
실버인지놀이지도사 1급 자격증 취득과정(심화)	15명	04/17(토)~04/24(토) 매주 토 09:00~18:00	2회 (1회/주)	50,000	
실버케어 사회적기업 창업과정	15명	06/03(목) 목 09:00~18:00	1회	무료	

문화관광 콘텐츠 전문가 양성과정 장흥

교육과정명	정원	강의일정	교육횟수	수강료	장소
식물관리사 자격증 취득과정	20명	06/17(목)~07/16(금) 매주 목, 금 09:30~12:30	10회 (2회/주)	50,000	장흥

지역특화 케어서비스 전문가 양성과정 장흥

교육과정명	정원	강의일정	교육횟수	수강료	장소
실버인지활동지도사 1급 자격증 취득과정	15명	05/13(목)~05/14(금) 목, 금 09:00~18:00	2회 (2회/주)	50,000	장흥
실버인지놀이지도사 1급 자격증 취득과정(심화)	15명	05/20(목)~05/21(금) 목, 금 09:00~18:00	2회 (2회/주)	50,000	

JN

전남도립대학교

담양

평생직업교육과정

농촌 융·복합 전문가양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
전통발효식품제조사 자격증 취득과정	05/12(수)~06/16(수)	매주 수, 목 18:00~22:00	40시간	정재훈 (식품생명과학과)	15명	50,000
천연발효빵 마스터 자격증 취득과정	04/14(수)~05/27(목)	매주 수, 목 18:30~22:30	48시간	정재훈 (식품생명과학과)	15명	50,000
남도발효음식을 활용한 팜파티플래너 자격증 취득과정	04/13(화)~05/06(목)	매주 화, 목 18:00~22:00	32시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
남도발효식품을 활용한 창업 및 협동조합창업	07/06(화)~08/24(화)	매주 화 13:30~17:30	32시간	정재훈 (식품생명과학과)	15명	무료
아동요리지도사 1급 자격증 취득과정	05/10(월)~05/31(월)	매주 월 18:00~21:00	12시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
실버인지요리지도사 1급 자격증 취득과정	04/12(월)~05/03(월)	매주 월 18:00~21:00	12시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
요리심리지도사 1급 자격증취득과정	06/03(목)~06/24(목)	매주 목 18:00~21:00	12시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
드론방제 전문가 교육과정	04/24(토)~05/16(일)	매주 토, 일 09:00~18:00	64시간	김종명 (드론기계학과)	12명	100,000
초경량 비행체 국가자격증 취득과정	06/12(토)~07/25(일)	매주 토, 일 09:00~18:00	112시간	김종명 (드론기계학과)	8명	200,000
드론 정비지도자 교육과정	08/21(토)~09/05(일)	매주 토, 일 13:00~17:00	24시간	김종명 (드론기계학과)	12명	무료



전통발효식품제조사 자격증 취득과정

발효식품의 이해와 지역농산물을 이용한 발효식품 제조를 통해 발효식품 전문가양성

발효식품 제조사 2급
(민간자격증, 한국자격관리평가원)



천연발효빵 마스터 자격증 취득과정

천연발효빵의 이해와 지역특산자원을 활용한 천연 발효빵 제조를 통해 천연발효빵 전문가양성

천연발효빵 마스터 1급
(민간자격증, 한국식문화교육협의회)



남도발효음식을 활용한 팜파티플래너 자격증 취득과정

트렌드를 반영한 다양한 컨텐츠의 도시와 농촌간의 교류활성화를 통한 농가 경쟁력 강화

팜파티플래너
(민간자격증, 한국자연음식협회)



남도발효식품을 활용한 창업 및 협동조합창업

식품관련 최신동향, 사업계획서 작성 등 창업실무교육



아동요리지도사 1급 자격증 취득과정

남도의 특산물을 이용하여 아동에게 맞는 요리를 개발·지도하는 전문가 양성

세계아동요리지도사
(민간자격증, 세계아동요리협회)



실버인지요리지도사 1급 자격증 취득과정


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

실버인지 요리지도사 1급
(민간자격증, 세계푸드테라피협회)



요리심리지도사 1급 자격증 취득과정


남도의 다양한 재료를 활용한 요리활동을 통해 심리 치유에 도움을 주는 전문가 양성

 요리심리지도사 1급
(민간자격증, 세계푸드테라피협회)



드론방제 전문가 교육과정


드론을 활용한 농업현장에서 방제작업이 가능한 실무교육

 드론지도사
(민간자격증, 한국직업능력개발원)



초경량비행체 국가자격증 취득과정


드론국가 자격증을 취득하여 전문성을 갖춘 인재 양성

 초경량비행장치 조종자 자격증
(국가자격증, 한국교통안전공단)



드론 정비지도사 교육과정

4차 산업혁명 핵심분야인 드론 시장 확대에 따른 드론정비 전문가 양성

 드론교육지도사 2급
(민간자격증, (사)한국드론산업협회)
정비지도 3급
(민간자격증, (사)대한드론진흥협회)

1. 전통발효식품제조사 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	전통주	05/12(수)	18:00~22:00	전통주 제조 이론 및 실무 I	-	4	2206호
2강	전통주	05/13(목)	18:00~22:00	전통주 제조 이론 및 실무 II	-	4	2206호
3강	전통주	05/20(목)	18:00~22:00	전통주 제조 이론 및 실무 III	-	4	2206호
4강	전통주	05/26(수)	18:00~22:00	전통주 제조 이론 및 실무 IV	-	4	2206호
5강	전통장류	05/27(목)	18:00~22:00	장류 제조 I(장류재료학, 장류미생물)	-	4	2206호
6강	전통장류	06/02(수)	18:00~22:00	장류 제조 II(고추장 제조실습)	-	4	2206호
7강	전통장류	06/03(목)	18:00~22:00	장류 제조 III(간장 제조실습)	-	4	2206호
8강	전통장류	06/09(수)	18:00~22:00	장류 제조 IV(소스 제조실습)	-	4	2206호
9강	제품개발 산업화	06/10(목)	18:00~22:00	전통발효식품 개발 및 산업화	-	4	2206호
10강	창업교육	06/16(수)	18:00~22:00	식품제조업 창업과정	-	4	2206호
합 계					-	40	40시간(실습40시간)

2. 천연발효빵 마스터 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	천연발효빵 개요	04/14(수)	18:30~22:30	천연발효빵 기초이론 / 천연발효종 만들기	-	4	2102호
2강	천연발효빵	04/15(목)	18:30~22:30	버터 식빵(유산균 사워종)	-	4	2102호
3강	천연발효빵	04/21(수)	18:30~22:30	호두브리오슈(유산균 사워종)	-	4	2102호
4강	천연발효빵	04/22(목)	18:30~22:30	녹차큐브 식빵(종반죽 이용)	-	4	2102호
5강	천연발효빵	04/28(수)	18:30~22:30	아몬드 모카번(유산균 사워종)	-	4	2102호
6강	천연발효빵	04/29(목)	18:30~22:30	무화과 캄파뉴(레이즌 화이트르방)	-	4	2102호
7강	천연발효빵	05/06(목)	18:30~22:30	통밀 캄파뉴(레이즌 화이트르방)	-	4	2102호
8강	천연발효빵	05/12(수)	18:30~22:30	프루트 캄파뉴(레이즌 화이트르방)	-	4	2102호
9강	천연발효빵	05/13(목)	18:30~22:30	루스틱(유산균 사워종)	-	4	2102호
10강	천연발효빵	05/20(목)	18:30~22:30	팬 드 세이클(찰보리 르방)	-	4	2102호
11강	천연발효빵	05/26(수)	18:30~22:30	치즈 치아바타(화이트 르방)	-	4	2102호
12강	자격증시험 창업교육	05/27(목)	18:30~22:30	베이컨 르방 포카차(찰보리 르방)	-	4	2102호
합 계					-	48	48시간(실습48시간)

3. 남도발효음식을 활용한 팜파티플래너 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	팜파티의 개요	04/13(화)	18:00~22:00	푸드코디네이터 이 / 밥메뉴 실습	1	3	3103호
2강	팜파티 기획	04/15(목)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 팜파티 메뉴개발1 - 찬품	1	3	3103호
3강	팜파티 기획	04/20(화)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 팜파티 메뉴개발2 - 일품요리	1	3	3103호
4강	팜파티 기획	04/22(목)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 팜파티 메뉴개발3 - 비대면용 도시락	1	3	3103호
5강	팜파티 기획	04/27(화)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 팜파티 체험상품개발	1	3	3103호
6강	팜파티 기획	04/29(목)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 팜파티 판매상품개발1	1	3	3103호
7강	팜파티 기획	05/04(화)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 팜파티 판매상품개발 및 포장법연구	1	3	3103호
8강	자격증시험	05/06(목)	18:00~22:00	자격증시험 / 창업교육 / 팜파티연출contest	1	3	3103호
합계		교과과정별총이수시간			8	24	32시간 (이론8시간/실습24시간)

4. 남도발효식품을 활용한 창업 및 협동조합창업

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	창 업 기 초	07/06(화)	13:30~17:30	· 창업이란, 구성요소, 기업가정신 이해 및 식품창업사례 분석	-	4	5205호
2강	창 업 절 차	07/13(화)	13:30~17:30	· 창업의 절차 및 기업 형태 · 창업트렌드 이해	-	4	5205호
3강	창업아이템개발	07/20(화)	13:30~17:30	· 창업아이템 개발 및 비즈니스모델 이해 (린캔버스 활용)	-	4	5205호
4강	사업계획서 이해	07/27(화)	13:30~17:30	· 창업자금조달 방안 및 사업계획서 작성 방법 이해 · 사업계획서 작성 실습	-	4	5205호
5강	사 업 계 획 서 작 성 실 습	08/03(화)	13:30~17:30	· 마케팅의 변화와 SNS 플랫폼 별 특징 이해 · 네이버 블로그 시작하기(세팅, 카테고리 구성)	-	4	5106호(전산실)
6강	마 케 팅	08/10(화)	13:30~17:30	· 콘텐츠에 필요한 정보수집(검색, RSS 등) · 키워드 분석과 블로그 글쓰기, 콘텐츠 소스 확보하기(텍스트, 이미지, 동영상)	-	4	5106호(전산실)
7강	마 케 팅	08/17(화)	13:30~17:30	· 블로그 글쓰기, 콘텐츠 소스 확보하기 (텍스트, 이미지, 동영상) · 동영상 기획하기(스토리 보드, 콘티 만들기)	-	4	5106호(전산실)
8강	창 업	08/24(화)	13:30~17:30	· 동영상 촬영 및 편집 (촬영장비, 촬영법, 편집 프로그램) · 유튜브 채널 개설 및 동영상 업로드, 홍보	-	4	5106호(전산실)
합계		교과과정별총이수시간			-	32	32시간(실습32시간)

5. 아동요리지도사 1급 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	아 동 요 리 이론/실기	05/10(월)	18:00~21:00	· 창의아동요리지도사란 · 또띠아로 얼굴표현 개구리버거(돼지버거)	2	1	2105호
2강	아 동 요 리 이론/실기	05/17(월)	18:00~21:00	· 아동발달에 따른 대화방법 및 교수법(스토리텔링 기법) · 떠먹는무지개피자 소떡소떡(어떡어떡 베떡베떡)	2	1	2105호
3강	아 동 요 리 이론/실기	05/24(월)	18:00~21:00	· 아동발달에 따른 교수법(강의지도안 작성법) · 컵케이크 부엉이머핀	2	1	2105호
4강	아 동 요 리 이론/실기	05/31(월)	18:00~21:00	· 좋은교사가 되기 위한 교수법 / 연간계획서 / 수료식 · 달팽이를샌드위치 파인자몽청 과자집	2	1	2105호
합계		교과과정별총이수시간			8	4	12시간 (이론8시간 / 실습4시간)

6. 실버인지요리지도사 1급 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	실버인지이론/실기	04/12(월)	18:00~21:00	· 실버인지요리지도사 소개 · 치매의 원인과 종류와 증세 (접시체조 / 월남쌈 만들기 / 이름 표현하기)	2	1	2105호
2강	실버인지이론/실기	04/19(월)	18:00~21:00	· 실버인지요리지도사의 목적과 필요 · 치매의 진단 및 예방수단 (케스트넷츠 / 떠먹는 무지개피자)	2	1	2105호
3강	실버인지이론/실기	04/26(월)	18:00~21:00	· 실버인지요리지도 진행시 유의사항 · 실버의 개념과 특징 (컵타 / 모닝빵샌드위치)	2	1	2105호
4강	실버인지이론/실기	05/03(월)	18:00~21:00	· 실버인지요리지도 체험수업의 피드백 Tip · 실버인지요리지도사 세부계획서 및 요리레시피 · 치매예방 및 치료, 교육의 종류와 관리 (밴드체조 키워파인칭/나의 엄마에게 해주고 싶은 말/받고싶은 상)	2	1	2105호
합계					8	4	12시간 (이론8시간 / 실습4시간)

7. 요리심리지도사 1급 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	요리심리이론/실기	06/03(목)	18:00~21:00	· 요리심리지도사란? · 요리치료의 이해와 배경(또띠아 감정샌드위치)	1	2	2105호
2강	요리심리이론/실기	06/10(목)	18:00~21:00	· 푸드테라피의 기본적 지식 · 추억여행(떠먹는무지개피자)	1	2	2105호
3강	요리심리이론/실기	06/17(목)	18:00~21:00	· 요리치료사의 개념과 전망 · 요리치료가 주는 이점(파인자몽청)	1	2	2105호
4강	요리심리이론/실기	06/24(목)	18:00~21:00	· 요리치료의 적용 체험수업의 피드백 (생과일케이크)	1	2	2105호
합계					4	8	12시간 (이론4시간 / 실습8시간)

8. 드론방제 전문가 교육과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	드론이론시뮬레이션	04/24(토)	09:00~18:00	드론의 이해, 항공안전법	8	-	1106호
2강	드론이론시뮬레이션	04/25(일)	09:00~18:00	드론조작법, 기본패턴	8	-	1106호
3강	드론이론시뮬레이션	05/01(토)	09:00~18:00	드론조작법, 기본패턴	8	-	1106호
4강	기 패턴 비행	05/02(일)	09:00~18:00	사각 및 팔자 패턴 비행	-	8	드론실습장
5강	기 패턴 비행	05/08(토)	09:00~18:00	ATT 모드비행 실무	-	8	드론실습장
6강	응 패턴 비행	05/09(일)	09:00~18:00	ATT 모드비행 실무	-	8	드론실습장
7강	A T T 모드 비행	05/15(토)	09:00~18:00	비상착륙비행 실무	-	8	드론실습장
8강	비 착 륙 비 행	05/16(일)	09:00~18:00	비상착륙비행 실무	-	8	드론실습장
합계					24	40	64시간 (이론24시간 / 실습40시간)

9. 초경량 비행체(드론) 국가자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	드론이론	06/12(토)	09:00~18:00	초경량비행체 이해, 항공법, 비행원리, 기초 비행	8	-	1106호
2강	드론이론	06/13(일)	09:00~18:00	비행원리, 항공기상, 항공역학, 기초 비행	8	-	1106호
3강	드론비행	06/19(토)	09:00~18:00	드론비행 시뮬레이션	8	-	1106호
4강	드론비행	06/20(일)	09:00~18:00	드론비행 시뮬레이션	8	-	1106호
5강	드론 실무비행	06/26(토)	09:00~18:00	드론 실무비행	-	8	드론실습장
6강	드론 실무비행	06/27(일)	09:00~18:00	드론 전진 및 후진 비행	-	8	드론실습장
7강	드론 실무비행	07/03(토)	09:00~18:00	드론 삼각 비행	-	8	드론실습장
8강	드론 실무비행	07/04(일)	09:00~18:00	드론 원주 비행	-	8	드론실습장
9강	드론 실무비행	07/10(토)	09:00~18:00	드론 원주 비행	-	8	드론실습장
10강	드론 실무비행	07/11(일)	09:00~18:00	드론 ATT모드 비행	-	8	드론실습장
11강	드론 실무비행	07/17(토)	09:00~18:00	드론 비상착륙 비행	-	8	드론실습장
12강	드론 실무비행	07/18(일)	09:00~18:00	드론 종합 비행	-	8	드론실습장
13강	드론 실무비행	07/24(토)	09:00~18:00	드론 종합 비행	-	8	드론실습장
14강	드론 실무비행	07/25(일)	09:00~18:00	드론 종합 비행	-	8	드론실습장
합계		교과과정별 총 이수 시간			32	80	112시간 (이론32시간 / 실습80시간)

10. 드론 정비지도자 교육과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시 간	내 용	이론	실습	교육장소
1강	드론이론 및 모드별 교육	08/21(토)	13:00~17:00	드론 개요 및 정비 교육 필요성	1	-	1106호
				드론 구성 확인(제어부,통신부,구동부)	-	1	5107호
				모드별 조종법 및 비행(토이급)	-	1	5107호
				모드별 조종법 및 비행(토이급)	-	1	5107호
2강	드론 구성	08/22(일)	13:00~17:00	비행 운용 이론 I	1	-	1106호
				드론 F-450(부분품구성 및 순서)	-	1	5107호
				드론 F-450(부분품구성 및 순서)	-	1	5107호
				드론 기체 프레임 조립	-	1	5107호
3강	드론 기체 조립	08/28(토)	13:00~17:00	항공역학	1	-	1106호
				드론 기체 프레임 조립	-	1	5107호
				드론 기체 모터 및 ESC 조립	-	1	5107호
				드론 기체 모터 및 ESC 조립	-	1	5107호
4강	드론 FC 세팅 I	08/29(일)	13:00~17:00	항공안전법 I	1	-	1106호
				드론 기체 전원(BEC) 및 배터리 조립	-	1	5107호
				드론 기체 전원(BEC) 및 배터리 조립	-	1	5107호
				FC 세팅 기기 세팅(DJI N3)	-	1	5107호
5강	드론 FC 세팅 II	09/04(토)	13:00~17:00	항공안전법 II	1	-	1106호
				FC 세팅 기기 세팅(DJI N3-AG)	-	1	5107호
				FC 세팅 기기 세팅(DJI A3)	-	1	5107호
				FC 세팅 기기 세팅(DJI A3-AG)	-	1	5107호
6강	드론 창업	09/05(일)	13:00~17:00	무인항공기 창업 컨설팅	1	-	1106호
				FC 세팅 기기 세팅(DJI NAZA)	-	1	5107호
				조립 기체 구동 테스트 및 안정성 세팅	-	1	드론실습장
				조립 기체 구동 테스트 및 안정성 세팅	-	1	드론실습장
합계		교과과정별 총 이수 시간			6	18	24시간 (이론6시간 / 실습18시간)

문화관광 콘텐츠 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
한옥전문가 양성과정	05/01(토)~06/20(일)	매주 토, 일 09:00~18:00	96시간	이병하 (한옥건축과)	10명	150,000
정원관리사 자격증 취득과정	05/06(목)~06/10(목)	매주 목, 금 09:30~12:30	30시간	정재훈 (식품생명과학과)	20명	50,000
경력단절 여성을 위한 화훼전문가 자격증 취득과정	04/13(화)~05/11(화)	매주 화, 수 10:30~16:30	40시간	박연진 (호텔조리제빵과)	10명	100,000
그린뉴딜 원예디자인 자격증 취득과정	05/15(토)~06/05(토)	매주 토 10:30~16:30	20시간	박연진 (호텔조리제빵과)	10명	50,000
지역특화 꽃집창업을 위한 자격증 취득과정	05/18(화)~06/15(화)	매주 화, 수 10:30~16:30	40시간	박연진 (호텔조리제빵과)	10명	100,000
로컬브런치 디저트 마스터 자격증 취득과정	05/11(화)~06/03(목)	매주 화, 목 18:00~22:00	32시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
천연아이스크림 자격증 취득과정	07/09(금)~08/07(토)	매주 금, 토 09:00~18:00	80시간	정재훈 (식품생명과학과)	10명	100,000
커피바리스타 2급 자격증 취득과정	05/24(월)~06/23(수)	매주 월, 수 13:00~16:00	30시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
제과기능장과 함께하는 파티쉐 과정	04/12(월)~05/07(금)	매주 월, 금 18:30~22:30	32시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
베이커리 카페 창업과정	05/10(월)~06/04(금)	매주 월, 금 18:30~22:30	32시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
남도외식산업 창업과정	06/03(목)~06/24(목)	매주 목 14:00~18:00	16시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	무료



한옥전문가 양성과정

부재 치수 재료 가공법과 건축용어를 습득하여
장차 한옥 전문가양성



정원관리사 자격증 취득과정

정원관리 이해와 조경수의 정지와 전정 등
중심으로 한 정원관리 전문가양성

식물관리사 3급
(민간자격증, (사)한국식물관리사협회)



경력단절 여성을 위한 화훼전문가
자격증 취득과정

화훼 디자인 이해와 실무 위주 자격증 취득 교육

꽃예술 전문지도사 3급
(민간자격증, (사)한국예술문화연합회)



그린뉴딜 원예디자인
자격증 취득과정

지역특산자원을 활용한 차별화된
상품 포장개발 및 판매를 위한 방법
연구 및 실험

정원예술 전문지도사 3급
(민간자격증, (사)한국예술문화연합회)



지역특화 꽃집창업을 위한
자격증 취득과정

트렌드화 되고 있는 실내공기질
정화를 위한 화훼종류를 이해하고
맞춤형 교육

반려식을 심리상담사 3급
(민간자격증, (사)한국예술문화연합회)



로컬브런치 디저트 마스터
자격증 취득과정

트렌드를 반영한 메뉴상품 개발을
통한 전문가양성 및 실습교육

디저트마스터
(민간자격증, 대한디저트문화협회)



천연아이스크림 자격증
취득과정

지역특산자원을 활용한 아이스크림
관광 상품개발과 창업을 위한 전문가
양성

아이스크림 마스터
(민간자격증, 대한아이스크림 협회)



커피바리스타 2급 자격증 취득과정

자격취득을 위한 이론 및 실습 교육과정 운영을 통한 직무능력 향상

☞ 바리스타 2급 (민간자격증, 한국커피협회)



제과기능장과 함께하는 파티쉐 과정

베이커리 창업 관련 자격증 취득을 통한 베이커리 기술 역량강화 및 취 창업 향상

☞ 월드마스터 양과 디저트 (민간자격증, (사)아시아외식연합회)



베이커리 카페 창업과정

외식 산업분야에서 필요로 하는 실무 지향적인 인재 양성

☞ 월드마스터 케이크 데코레이션 (민간자격증, (사)아시아외식연합회)



남도외식산업 창업과정

지역의 우수한 문화관광 콘텐츠를 발굴을 통해 성공적인 창업지원

1. 한옥전문가 양성과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	건 축 용 어	05/01(토)	09:00~18:00	오렌테이션	2	-	6301호
	한 옥 모 둘			치목과 모델링	-	6	6101호 야외실습장
2강	한 옥 모 둘	05/02(일)	09:00~13:00	치목과 모델링	-	4	6101호 야외실습장
3강	한 옥 모 둘	05/08(토)	09:00~18:00	공구에 관한 사전지식 및 안전 교육에 관한 이론	2	-	6301호
				엔진 톱질 사용법 및 톱질하기	-	6	6101호 야외실습장
4강	공 구 시 용 법	05/09(일)	09:00~13:00	전기 대패질 숙지하기	-	4	6101호 야외실습장
5강	공 구 시 용 법	05/15(토)	09:00~18:00	서까래 엔진 톱질하기	-	8	6101호 야외실습장
6강	치 목 하 기	05/16(일)	09:00~13:00	지붕부재에 관한 이론 교육	2	-	6301호
				서까래 흉대패로 가공하기	-	2	6101 야외실습장
7강	치 목 하 기	05/22(토)	09:00~18:00	서까래 전기대패질하기	-	8	6101호 야외실습장
8강	치 목 하 기	05/23(일)	09:00~13:00	서까래구 수공구 손대패질하기	-	4	6101호 야외실습장
9강	한옥모델링하기	05/29(토)	09:00~18:00	한옥의 스케일 모델링	-	5	6101호 야외실습장
	강 연			전라남도의 한옥	3	-	6301호
10강	치 목 하 기	05/30(일)	09:00~13:00	장연 치목하기	2	-	6301호
				장연 치목하기	-	2	6101호 야외실습장
11강	치 목 하 기	06/05(토)	09:00~18:00	추녀에 관한 이론 교육	2	-	6301호
				추녀 견승뜨기 및 추녀 전기대패질 후 추녀먹긋기	-	6	6101호 야외실습장
12강	치 목 하 기	06/06(일)	09:00~13:00	추녀치목하기(엔진톱질, 끌질, 마무리 대패질) 및 추녀걸기(조립하기)	-	4	6101호 야외실습장
13강	치 목 하 기	06/12(토)	09:00~18:00	정면, 후면 평교대 매기잡기 및 장연걸기	-	8	6101호 야외실습장
14강	치 목 하 기	06/13(일)	09:00~13:00	서까래걸기	-	4	6101호 야외실습장
15강	치 목 하 기	06/19(토)	09:00~18:00	서까래걸기	-	8	6101호 야외실습장
16강	주 번 정 리	06/20(일)	09:00~13:00	우장막설치 및 마무리 정리	-	2	6101호 야외실습장
	평 가			토의 및 평가하기 이론	2	-	6301호
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			15	81	96시간 (이론15시간 / 실습81시간)

2. 정원관리사 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	정 원 기 초	05/06(목)	9:30~12:30	· 개강식 · 정원관리사의 활동과 비전	-	3	5311호
2강	정 원 미 학	05/07(금)	9:30~12:30	· 정원미학 및 사례 · 분경실습	-	3	5311호
3강	정 원 식 물	05/13(목)	9:30~12:30	· 정원식물	-	3	5311호
4강	수 목 식 재	05/14(금)	9:30~12:30	· 식재준비, 굴취, 운반, 식재, 줄기감기, 지주목 세우기	-	3	5311호
5강	수 목 관 리	05/20(목)	9:30~12:30	· 시비, 제초, 관수, 월동, 병충해	-	3	5311호
6강	정지와전정	05/21(금)	9:30~12:30	· 수형에 따른 전정 I	-	3	현장수업
7강	정지와전정	05/27(목)	9:30~12:30	· 수형에 따른 전정 II	-	3	현장수업
8강	식재 설계	05/28(금)	9:30~12:30	· 평면도를 활용한 식재설계 · 공동체의 유형과 설립	-	3	5311호
9강	평 가	06/03(목)	9:30~11:30	· 정원관리 평가 · "식물관리사" 자격증 시험 사)한국식물관리사협회	-	2	5311호
	정원 기획	06/04(금)	9:30~10:30	· 남도정원 기획	-	1	현장수업
10강	정원 연출	06/10(목)	9:30~12:30	· 남도정원 연출 / 수료식	-	3	현장수업
합계		교과과정별 총 이수 시간			-	30	30시간(실습30시간)

3. 경력단절 여성을 위한 화훼전문가 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	화 화 의 정 의	04/13(화)	10:30~16:30	반구형 어렌지먼트의 정의와 디자인 실행	1	4	5205호
2강	화훼장식 식물재료분류	04/14(수)	10:30~16:30	원추형 어렌지먼트 정의와 디자인 적용 시 주의사항	1	4	5205호
3강	화훼장식의 형태와용도	04/20(화)	10:30~16:30	역T자형 어렌지먼트 이해와 응용	1	4	5205호
4강	화훼장식의 종류와 특성	04/21(수)	10:30~16:30	수평형 어렌지먼트 이해와 응용디자인연구	1	4	5205호
5강	화 화 장 식 물 의 조 형	04/27(화)	10:30~16:30	초승달형 어렌지먼트 이해와 절지소재파악	1	4	5205호
6강	화 화 장 식 표 현 기 법	04/28(수)	10:30~16:30	반구형 꽃다발 디자인 시 주의사항 이해	1	4	5205호
7강	화 화 장 식 디 자 인	05/04(화)	10:30~16:30	폭포형 부케를 이해하고 와이어링 테크닉 익히기	1	4	5205호
8강	취업 및 창업을 위한 상담 및 토의	05/11(화)	10:30~16:30	수료식 및 암부케디자인	1	4	5205호
합계		교과과정별 총 이수 시간			8	32	40시간 (이론8시간 / 실습32시간)

4. 그린뉴딜 원예디자인 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	지역특산물의 이해와 특징 파악 및 분석	05/15(토)	10:30~16:30	지역특산물 상품 디자인 및 패키징법(i)	1	4	5205호
2강	지역특산물의 이해와 특징 파악 및 분석	05/22(토)	10:30~16:30	지역특산물 상품 디자인 및 패키징법(ii) 및 SNS활용법	1	4	5205호
3강	환 경 적 디 자 인 요소 및 실행	05/29(토)	10:30~16:30	자연식생적디자인이해와 디자인실행	1	4	5205호
4강	취업 및 창업을 위한 상담 및 토의	06/05(토)	10:30~16:30	천연이끼디자인공간분석과 디자인실행	1	4	5205호
합계		교과과정별 총 이수 시간			4	16	20시간 (이론4시간 / 실습16시간)

5. 지역특화 꽃집창업을 위한 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	꽃 집 창 업 을 위 한 자 격 사 항	05/18(화)	10:30~16:30	· 프랜차이즈의 꽃다발 포장법을 익히고 디자인을 이해	1	4	5205호
2강	꽃 집 의 현 실 과 전 망 분 석	05/25(화)	10:30~16:30	· 자연풍경식 꽃바구니의 이해와 소재파악	1	4	5205호
3강	창 업 비 용 및 조 달 계 획 분 석	05/26(수)	10:30~16:30	· 웨스턴스타일 꽃바구니의 정의와 디자인이해	1	4	5205호
4강	꽃집과연계사업비전	06/01(화)	10:30~16:30	· 성전꽃꽂이디자인 · 디자인구성의 원리이해	1	4	5205호
5강	꽃집운영현황분석	06/02(수)	10:30~16:30	· 실내가드닝 디자인(i)-반려식물 · 가드닝의 원리이해	1	4	5205호
6강	꽃집 인허가 절차	06/08(화)	10:30~16:30	· 반려식물(공동작품) · 디자인구상과 실행	1	4	5205호
7강	꽃집 아웃테리어 인 테 리 어 분 석	06/09(수)	10:30~16:30	· 실내가드닝 디자인(ii)-반려식물(공동작품) · 공동작품의 화합과 역할분담	1	4	5205호
8강	취업 및 창업을 위한 상 담 및 토 의	06/15(화)	10:30~16:30	· 다육부케디자인의 다양성	1	4	5205호
합계		교과과정별 총 이수 시간			8	32	40시간 (이론8시간 / 실습32시간)

6. 로컬브런치 디저트 마스터 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	브런치의 개요	05/11(화)	18:00~22:00	브런치개요 / 핫한 스프메뉴 실습	-	4	3103호
2강	코리안디저트	05/13(목)	18:00~22:00	단팥죽, 찹보리빵, 약과	1	3	3103호
3강	카페인기메뉴 1	05/18(화)	18:00~22:00	에그타르트, 스콘, 판나코타	1	3	3103호
4강	카페인기메뉴 2	05/20(목)	18:00~22:00	당근케익, 티라미수	1	3	3103호
5강	샌 드 위 치	05/25(화)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 인기샌드위치와 포장법	1	3	3103호
6강	보틀음료만들기	05/27(목)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 보틀음료(딸기, 녹차우유)와 포장법	1	3	3103호
7강	수 제 청 만 들 기	06/01(화)	18:00~22:00	로컬푸드를 활용한 수제청(생강, 레몬, 백향과) 및 포장법연구	1	3	3103호
8강	자 격 증 시 험 c o n t e s t	06/03(목)	18:00~22:00	자격증시험 / 창업교육 / 브런치 메뉴개발contest	-	4	3103호
합계		교과과정별 총 이수 시간			6	26	32시간 (이론6시간 / 실습26시간)

7. 천연아이스크림 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	아이스크림 실습	07/09(금)	9:00~18:00	· 아이스크림 가공이론 · 수제 아이스크림 실습 · 베이스 사용, 아이스크림	-	8	2206호
2강	아이스크림 실습	07/10(토)	9:00~18:00	· 수제 아이스크림 실습 · 화이트 베이스 젤라또	-	8	2206호
3강	아이스크림 실습	07/16(금)	9:00~18:00	· 과일 베이스 이탈리아안 소르베 · 과일 베이스 미국식 셔벗	-	8	2206호
4강	아이스크림 실습	07/17(토)	9:00~18:00	· 초콜렛 아이스크림 실습	-	8	2206호
5강	아이스크림 실습	07/23(금)	9:00~18:00	· 엘로우 베이스	-	8	2206호
6강	아이스크림 실습	07/24(토)	9:00~18:00	· 아이스크림 레시피 작성 실습	-	8	2206호
7강	아이스크림 실습	07/30(금)	9:00~18:00	· 아이스크림 레시피 작성 실습	-	8	2206호
8강	아이스크림 실습	07/31(토)	9:00~18:00	· 특산품을 이용한 아이스크림 만들기	-	8	2206호
9강	아이스크림 실습	08/06(금)	9:00~18:00	· 특산품을 이용한 아이스크림 만들기	-	8	2206호
10강	창 업 교 육	08/07(토)	9:00~18:00	· 아이스크림 창업 특강 · 개발 아이스크림 테스트 및 품평회	-	8	2206호
합계		교과과정별총이수시간			-	80	80시간(실습80시간)

8. 커피바리스타 2급 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	커피이론	05/24(월)	13:00~16:00	커피 역사, 핸드드립	3	-	1317호
2강	커피실습	05/26(수)	13:00~16:00	에스프레소 이해	-	3	1317호
3강	커피실습	05/31(월)	13:00~16:00	카페라떼, 카푸치노 이해	-	3	1317호
4강	커피실습	06/02(수)	13:00~16:00	우유 스티밍 I	-	3	1317호
5강	커피실습	06/07(월)	13:00~16:00	우유 스티밍 II	-	3	1317호
6강	커피실습	06/09(수)	13:00~16:00	에스프레소 4잔 연속추출 과정 연습	-	3	1317호
7강	커피실습	06/14(월)	13:00~16:00	카푸치노 4잔 연속추출 과정 연습	-	3	1317호
8강	커피실습	06/16(수)	13:00~16:00	5분 머신점검 / 준비과정 연습	-	3	1317호
9강	커피실습	06/21(월)	13:00~16:00	10분 에스프레소, 카푸치노 시연과정 연습	-	3	1317호
10강	커피실습	06/23(수)	13:00~16:00	자격증 과정 총연습	-	3	1317호
합계		교과과정별총이수시간			3	27	30시간(이론3시간 / 실습27시간)

9. 제과기능장과 함께하는 파티쉐 과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	아몬드 누가 쿠키	04/12(월)	18:30~22:30	식품위생 및 재료과학, 자격증 과정 소개, 실습	1	3	3317호
2강	레몬 머랭 파이	04/16(금)	18:30~22:30	파이 종류, 머랭 이해, 실습	1	3	3317호
3강	슈 - 아 라 크 렘	04/19(월)	18:30~22:30	슈 기본 원리 및 실습	1	3	3317호
4강	플로랑 탕	04/23(금)	18:30~22:30	프랑스 양과자 이론 및 실습	1	3	3317호
5강	가또 바스크	04/26(월)	18:30~22:30	반죽 제법에 대한 이론 및 실습	1	3	3317호
6강	야채 키슈	04/30(금)	18:30~22:30	디저트 제품과 식생활 이론 및 실습	1	3	3317호
7강	과일 타르트	05/03(월)	18:30~22:30	타르트 반죽법 및 실습, 자격시험 최종 점검	1	3	3317호
8강	품평회 양과디저트 자격증 시험	05/07(금)	18:30~22:30	자격증 시험	1	3	3317호
합계		교과과정별총이수시간			8	24	32시간 (이론8시간 / 실습24시간)

10. 베이커리 카페 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	버터 스펀지 아이싱	05/10(월)	18:30~22:30	도구 사용법, 버터 스펀지 이론 및 실습	1	3	3317호
2강	초콜릿 케이크 아이싱 깍 지 연 습	05/14(금)	18:30~22:30	거품형 케이크 제법 이론 및 실습	1	3	3317호
3강	모카 케이크 아이싱 꽃 만 들 기	05/17(월)	18:30~22:30	버터 크림 만들기 이론 및 실습	1	3	3317호
4강	티라미수 케이크 아이싱 꽃 만 들 기	05/21(금)	18:30~22:30	무스 케이크 이론 및 실습	1	3	3317호
5강	고구마 케이크 아이싱 꽃 만 들 기	05/24(월)	18:30~22:30	고구마 크림 만들기 이론 및 실습	1	3	3317호
6강	녹차 케이크 아이싱 꽃 만 들 기	05/28(금)	18:30~22:30	케이크 배합비 이해 이론 및 실습	1	3	3317호
7강	초코 무스 케이크 아이싱 꽃 만 들 기	05/31(월)	18:30~22:30	초콜릿 온도 조절법 및 실습, 자격시험 최종 점검	1	3	3317호
8강	품 평 회 케이크 디자이너 자격증 시험	06/04(금)	18:30~22:30	자격증 시험	1	3	3317호
합계		교과과정별총이수시간			8	24	32시간 (이론8시간 / 실습24시간)

11. 남도외식산업 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	창업의 개요와 유형/ 창 업 컨 셉 과 브 랜 드 개 발	06/03(목)	14:00~18:00	성공적인 창업을 위한 기본 지식과 유형 탐구하고 자신만의 브랜드를 개발하고 창업 컨셉 연구를 한다.	4	-	5205호
2강	메 뉴 개 발 및 사 업 계 획 서 작 성	06/10(목)	14:00~18:00	성공적인 경영을 위한 특색있는 메뉴 개발과 표준레시피의 사용 등을 연구하고 사업계획서를 작성한다.	4	-	5205호
3강	사업 타당성 분석과 상권 및 입지조사 분석	06/17(목)	14:00~18:00	다양한 방면에서 사업의 타당성을 분석하고 상권의 입지와 저요이 그리고 분석의 목적과 종류에 대해 알아본다.	4	-	5205호
4강	마 케 팅 관 리 와 개 점 및 촉 진 전 략	06/24(목)	14:00~18:00	마케팅의 개념에 대한 이해와 시대에 맞는 마케팅 방법에 대해 알아본다.	4	-	5205호
합계		교과과정별총이수시간			16	-	16시간(이론16시간)

지역특화 케어서비스 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
피부미용 국가자격증 취득과정	04/20(화)~05/27(목)	매주 화, 목 18:30~21:30	36시간	문승재 (뷰티아트과)	15명	50,000
천연화장품 전문가 자격증 취득과정	04/22(목)~05/28(금)	매주 목, 금 19:00~21:00	24시간	문승재 (뷰티아트과)	15명	50,000
세미퍼머넌트 메이크업 전문가 자격증 취득과정	04/20(화)~07/06(화)	매주 화 19:00~22:00	36시간	문승재 (뷰티아트과)	15명	200,000
두피관리전문가 자격증 취득과정	04/20(화)~05/27(목)	매주 화, 목 19:00~21:00	24시간	문승재 (뷰티아트과)	15명	50,000
뷰티케어서비스 창업과정	07/13(화)~07/27(화)	매주 화, 목 18:00~22:00	20시간	문승재 (뷰티아트과)	15명	무료
실버인지활동지도사 1급 자격증 취득과정	04/16(금)~04/23(금)	매주 금 09:00~18:00	16시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
실버인지놀이지도사 1급 자격증 취득과정(심화)	04/17(토)~04/24(토)	매주 토 09:00~18:00	16시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
실버케어 사회적기업 창업과정	06/03(목)	목 09:00~18:00	8시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	무료



피부미용 국가자격증 취득과정

체계적인 이론과 실기를 바탕으로 피부미용 국가자격증 취득교육

피부미용자격증 (국가자격증, 산업인력공단) 체형관리사 2급 (민간자격증, 한국 발과학연구원)



천연화장품 전문가 자격증 취득과정

천연재료를 이용한 화장품 제조 및 천연화장품 전문가 자격 취득교육

아로마디자인 지도사 (민간자격증, (사)한국문화예술연합회)



세미퍼머넌트 메이크업 전문가 자격증 취득과정

미래 미용 산업분야의 세미퍼머넌트 메이크업 과정에 다양한 창의적인 기법과 자격취득

세미퍼머넌트 메이크업 자격증 2급 (민간자격증, 글로벌평생교육원)



두피관리전문가 자격증 취득과정

두피모발에 관련된 실무테크닉을 연마하여 자격증 취득 후 취창업 연계 교육

두피모발 제품분석 상담사 2급 (민간자격증, 대한두피모발전문가협회)



뷰티케어서비스 창업과정

미용산업에 관련된 최신 트렌드 및 사업계획서 작성 등 창업실무교육



실버인지활동지도사 1급 자격증취득과정

치매예방 생활습관과 인지발달 및 행동발달 지도를 위한 전문교육

실버인지 활동지도사 1급 (민간자격증, 한국치매예방강사협회)



실버인지놀이지도사 1급 자격증취득과정(심화)

치매예방 생활습관과 인지발달 및 행동발달 지도를 위한 전문적인 교육

실버인지놀이지도사 1급 (민간자격증, 한국치매예방강사협회)



실버케어 사회적기업 창업과정

사회복지 기초마인드 함양, 심화학습 및 단합을 통한 정보 공유 및 창업 연계

1. 피부미용 국가자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	피 부 미 용	04/20(화)	18:30 ~ 21:30	· 공중위생 보건 및 피부미용사 국가자격증 취득에 관한 과정소개	3	-	3108호
2강	피 부 미 용	04/22(목)	18:30 ~ 21:30	· 피부미용기기학, 화장품학, 피부미용학, 피부학, 해부생리학	1	2	3108호
3강	클 렌 징	04/27(화)	18:30 ~ 21:30	· 피부분석 및 차트작성 이론 및 실기 · 클렌징 마네킹 실기	1	2	3108호
4강	클 렌 징	04/29(목)	18:30 ~ 21:30	· 클렌징 상호실습	1	2	3108호
5강	매뉴얼테크닉	05/04(화)	18:30 ~ 21:30	· 눈썹정리 매뉴얼테크닉 마네킹 실기	1	2	3108호
6강	딥클렌징과팩	05/06(목)	18:30 ~ 21:30	· 클렌징 눈썹정리 AHA, 효소, 매뉴얼테크닉, 크림팩 상호실습	1	2	3108호
7강	딥클렌징과 마스크	05/11(화)	18:30 ~ 21:30	· 클렌징 효소 매뉴얼테크닉 고무마스크 상호실습	1	2	3108호
8강	딥클렌징과 마스크	05/13(목)	18:30 ~ 21:30	· 클렌징 고마취 매뉴얼 테크닉, 크림팩 석고마스크 상호실습	1	2	3108호
9강	전 신 관 리	05/18(화)	18:30 ~ 21:30	· 팔관리 다리관리 상호실습	1	2	3108호
10강	전 신 관 리	05/20(목)	18:30 ~ 21:30	· 팔관리 다리관리 제모 상호실습	1	2	3108호
11강	전 신 관 리 와 프 림	05/25(화)	18:30 ~ 21:30	· 팔관리 다리관리 림프 마네킹실습	1	2	3108호
12강	피 부 미 용	05/27(목)	18:30 ~ 21:30	· 수료식 및 자격증 시험 대비를 위한 모의 시험 실습	1	2	3108호
합계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			14	22	36시간 (이론14시간 / 실습22시간)

2. 천연화장품 전문가 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	공 중 보 건	04/22(목)	19:00~21:00	O·T / 공중보건학 및 위생	2	-	3210호
2강	화장품 성분학	04/23(금)	19:00~21:00	화장품 성분(수성원료, 유성원료)	2	-	3210호
3강	천연비누 제조	04/29(목)	19:00~21:00	화장품 제조(MP비누 만들기)	-	2	3210호
4강	천연비누 제조	04/30(금)	19:00~21:00	화장품 제조(CP비누 만들기)	-	2	3210호
5강	방향제품 제조	05/06(목)	19:00~21:00	화장품 제조(소이왁스 캔들, 젤캔들 만들기)	-	2	3210호
6강	방향제품 제조	05/07(금)	19:00~21:00	화장품 제조(디퓨저, 석고 방향제 만들기)	-	2	3210호
7강	방향제품 제조	05/13(목)	19:00~21:00	화장품 제조(클렌징 오일, 바디오일 만들기)	-	2	3210호
8강	기 초 화 장 품 제	05/14(금)	19:00~21:00	화장품 제조(에센스, 세럼 만들기)	-	2	3210호
9강	기 능 성 화 장 품 제	05/20(목)	19:00~21:00	화장품 제조(섰크림 만들기)	-	2	3210호
10강	천 연 아 로 마 샴 푸 제	05/21(금)	19:00~21:00	화장품 제조(천연 샴푸 만들기)	-	2	3210호
11강	색 조 화 장 품 제	05/27(목)	19:00~21:00	화장품 제조(립밤 만들기)	-	2	3210호
12강	컨 설 팅	05/28(금)	19:00~21:00	수료식 및 취·창업 관련 멘토링	1	1	3210호
합계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			5	19	24시간 (이론5시간 / 실습19시간)

3. 세미퍼머넌트 메이크업 전문가 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	오 리 엔 테 이 션	04/20(화)	19:00~22:00	· 공중보건학 · 피부에 대한 이해, 색채학 · 눈썹 드로잉, 선 연습	3	-	3210호
2강	눈 썹 테 크 닉 I	04/27(화)	19:00~22:00	· 피부에 대한 이해 II · 얼굴형과 사람에 따른 디자인 및 기법, 중화기법 · 제품별 용도와 사용법	2	1	3210호
3강	눈 썹 테 크 닉 II	05/04(화)	19:00~22:00	· 그라데이션 기법과 엠보기법 (1D, 2D, 3D) · 테크닉 스케치, 황금비율 디자인 방법	1	2	3210호
4강	눈 썹 테 크 닉 III	05/11(화)	19:00~22:00	· 남자눈썹(엠보, 수지기법) · 인상에 맞는 맞춤눈썹 · 연령별 눈썹 디자인 · 시뮬레이션(3인1조)	1	2	3210호
5강	아이라인 테크닉 I	05/18(화)	19:00~22:00	· 점막 아이라인기법 · 수지기법	1	2	3210호
6강	아이라인 테크닉 II	05/25(화)	19:00~22:00	· 형태에 따른 성형기법 (눈매교정) · 시뮬레이션(3인1조)	1	2	3210호
7강	입 술 테 크 닉 I	06/01(화)	19:00~22:00	· 틴트입술, 볼륨입술 · 수지입술 · 시뮬레이션(3인1조)	1	2	3210호
8강	헤 어 라 인 I	06/08(화)	19:00~22:00	3D헤어라인, M자헤어라인	1	2	3210호
9강	헤 어 라 인 II	06/15(화)	19:00~22:00	· 수지 헤어라인 · 웨딩콤보 헤어라인 · 시뮬레이션(3인1조)	1	2	3210호
10강	위 생 교 육 전문가의 소양과 매너	06/22(화)	19:00~22:00	· 영업실무테크닉 · 고객별 응대 메뉴얼 · 마케팅 방법 및 관리방법	3	-	3210호
11강	자 격 관 련 시 험	06/29(화)	19:00~22:00	· 실기평가 및 수정보안	-	3	3210호
12강	자 격 관 련 시 험 평가 및 수료식	07/06(화)	19:00~22:00	· 실기평가 및 수료식	1	2	3210호
합계		교과과정별 총 이수시간			16	20	36시간 (이론16시간 / 실습20시간)

4. 두피관리전문가 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	오 리 엔 테 이 션 트리콜로지스트의 개요	04/20(화)	19:00~21:00	· 공중위생 보건 및 두피관리 자격증 취득에 관한 과정소개	2	-	3107호
2강	두 피 모 발 생 리 학 스 켈 링 테 크 닉	04/22(목)	19:00~21:00	· 모발의 발생 및 성장주기, 두피의 구조 · 스켈링 테크닉 마스터	-	2	5203호
3강	두피 모발 타입별 관리 두 피 매 뉴 얼 테 크 닉 의 실 제	04/27(화)	19:00~21:00	· 두피의 증상별 문제성 및 탈모성 두피에 따른 관리방법	-	2	5203호
4강	모발과 영양과 성분 두 피 매 뉴 얼 테 크 닉 의 실 제	04/29(목)	19:00~21:00	· 두피 모발에 좋은 음식과 제품 · 경락두피 매뉴얼 테크닉 효과와 경혈점	-	2	5203호
5강	두피 모발과 아로마 두 피 매 뉴 얼 테 크 닉 의 실 제	05/04(화)	19:00~21:00	· 모발화장품(제품, 아로마)에 대한 이해 · 두피스켈링1	-	2	5203호
6강	두피 유형별 판독법 두 피 매 뉴 얼 테 크 닉 의 실 제	05/06(목)	19:00~21:00	· 두피 및 모발 관찰 및 관리 방법 제시 · 두피스켈링2	-	2	5203호
7강	상담 및 고객 관리 두 피 매 뉴 얼 테 크 닉 의 실 제	05/11(화)	19:00~21:00	· 고객관리 카드작성 및 고객만족 카운슬 링 방법 · 두피스켈링3	-	2	5203호
8강	좌 식 샴 푸 / 린 스	05/13(목)	19:00~21:00	· 샴푸의 목적 및 홈케어의 필요성 · 두피스켈링 좌식샴푸 실기	-	2	5203호
9강	두피진단기 촬영 / 트 리 트 먼 트	05/18(화)	19:00~21:00	· 두피·모발관리의 트리트먼트테크닉	-	2	5203호
10강	롤 - 플 레 이	05/20(목)	19:00~21:00	· 두피·모발관리 프로그램에 따른 관리 및 실행 · 상호실습	-	2	5203호
11강	헤 어 스타 일 (Hair style) 연출	05/25(화)	19:00~21:00	· 남성싱글링 커트 및 마무리	-	2	5203호
12강	필기 및 실기 평가 남성 스타일 연출	05/27(목)	19:00~21:00	· 필기 및 실기평가 · 셀프 스타일 연출	1	1	3107호 5203호
합계		교과과정별 총 이수 시간			3	21	24시간 (이론3시간 / 실습21시간)

5. 뷰티케어서비스 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	창 업 기 초	07/13(화)	18:00~22:00	· 뷰티창업 트렌드, 콘텐츠 개발현황	-	4	3107호
2강	창 업 절 차	07/15(목)	18:00~22:00	· 창업절차에 따른 비즈니스 모델 개발	-	4	3107호
3강	사 업 계 획 서 작성 및 회계	07/20(화)	18:00~22:00	· 협동조합과 창업 · 사업계획서 작성 · 창업 세무/회계 실무	-	4	3107호
4강	고 객 관 리 및 마 케 팅	07/22(목)	18:00~22:00	· 스마트폰 활용 고객관리기법 · 온라인 페이스북 마케팅	-	4	3107호
5강	SNS활용 판매 전략 및 마케팅	07/27(화)	18:00~22:00	· 온라인 블로그 마케팅 · SNS를 활용한 제품 판매전략	-	4	3107호
합계		교과과정별 총 이수 시간			-	20	20시간 (실습20시간)

6. 실버인지활동지도사 1급 자격증취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	노 인 의 이 해 치매국가책임제	04/16(금)	09:00~11:00	· 노인에 대한이해 · 치매국가책임제 · 치매의 정의와 실태	2	-	5311호
	치매 이해하기	04/16(금)	12:00~15:00	· 치매의 종류/특징/진행과정 · 치매의 약물치료 · 치매선별용 검사 및 진단	3	-	5311호
	실 버 인 지 레 크 레 이 션	04/16(금)	15:00~18:00	· 치매의 비약물 치료 · 실버인지레크레이션이란 · 운동과 기능, 뇌튼튼 운동법, 짝게임, 인지스텝	-	3	5311호
2강	치 매 예 방 을 위 한 생 활 습 관	04/23(금)	09:00~12:00	· 뇌의 정신활동 · 치매예방을 위한 건강관리 · 복지서비스 제도	3	-	5311호
	뇌 훈 련 인 지 학 습 프 로 그 램	04/23(금)	13:00~18:00	· 인지영역별(기억력/지남력/지각력 등) · 인지능력향상활동지 인지학습지도법 및 스토리텔링 기법 실습	-	5	5311호
합계		교과과정별 총 이수 시간			8	8	16시간 (이론8시간 / 실습8시간)

7. 실버인지놀이지도사 1급 자격증취득과정(심화)

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	실버인지놀이 프로그램의 이해	04/17(토)	09:00~12:00	· 실버인지놀이 프로그램이란? · 노인심리 이해하기	1	2	5311호
	인지미술, 인지음악 생활 속 인지놀이	04/17(토)	13:00~18:00	· 인지미술 프로그램 실습 : 자기표현, 자존감향상, 소근육자극활동, 회상기법 · 인지음악 프로그램 실습 : 시대별 음악게임, 악기활동, 리듬게임, 스트레스 해소 · 생활 속 인지놀이 기법	-	5	5311호
2강	뇌 브 레 인 프로그램의 이해	04/24(토)	09:00~12:00	· 뇌브레인 프로그램이란? · 뇌건강학습지 · 인지학습 스토리텔링 기법	1	2	5311호
	인 지 영 역 별 뇌 브 레 인 프로그램 실습	04/24(토)	13:00~18:00	· 뇌브레인 게임지도법 : 기억력/집중력/시공간력 등 인지영역별 철교 놀이, 밴드 및 고리 게임 등 7가지 게임 지도 법 및 실습 · 인지통합 프로그램 총정리 적용방법 · 강의계획서 작성법 및 수료식	-	5	5311호
합계		교과과정별총이수시간			2	14	16시간 (이론2시간 / 실습14시간)

8. 실버케어 사회적기업 창업과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	기 초 소 양 및 전 공 지 식 함 양 교 육	06/03(목)	09:00~12:00	· 사회복지 기초 마인드 · 노인복지서비스란? · 사회복지경영사례	3	-	5205호
	실무역량 강화교육 (노인복지서비스) 고령친화산업 교육과정 실무교육	06/03(목)	13:00~18:00	· 노인복지상담분야 · 사례관리실무분야 · 노인복지행정실무 · 노인일자리의 사회적 가치 창출 · 시니어 비즈니스 · 맞춤형 인지케어관리 서비스 · 시니어 복지 프로그램 기획 및 개발	5	-	5205호
합계		교과과정별총이수시간			8	-	8시간(이론8시간)

JN

전남도립대학교
장흥
평생직업교육과정


문화관광 콘텐츠 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
식물관리사 자격증 취득과정	06/17(목)~07/16(금)	매주 목, 금 09:30~12:30	30시간	정재훈 (식품생명과학과)	20명	50,000



식물관리사 자격증 취득과정

그린인테리어 디자이너 지식, 기술, 태도를 습득하고 자격취득과정

 식물관리사 3급
(민간자격증, (사)한국식물관리사협회)

1. **장흥** 식물관리사 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	개 강 식	06/17(목)	09:30~12:30	개강식 그린인테리어 디자이너 활동과 비전	-	3	장흥캠퍼스
2강	식 물 학	06/18(금)	09:30~12:30	식물의 분류	-	3	장흥캠퍼스
				관엽식물의 특성분석과 플랜팅			
3강	디 자 인 학	06/24(목)	09:30~12:30	디자인요소와 원리	-	3	장흥캠퍼스
				난과식물의 특성분석과 플랜팅			
4강	토 양 학	06/25(금)	09:30~12:30	무기질 유기질 광물질토양	-	3	장흥캠퍼스
				다육식물의 특성분석과 플랜팅			
5강	영 양 학	07/01(목)	09:30~12:30	무기질비료, 유기질비료	-	3	장흥캠퍼스
				허브식물의 특성분석과 플랜팅			
6강	병 리 학	07/02(금)	09:30~12:30	병해, 충해	-	3	장흥캠퍼스
				테라리움			
7강	번 식	07/08(목)	09:30~12:30	식물의 번식	-	3	장흥캠퍼스
				디쉬가든			
8강	생 활 원 예	07/09(금)	09:30~12:30	생활원예	-	3	장흥캠퍼스
				분재			
9강	평 가	07/15(목)	09:30~12:30	정원관리 평가 "식물관리사" 자격증 시험 사)한국식물관리사협회	-	3	장흥캠퍼스
10강	졸 업 작 품	07/16(금)	09:30~12:30	실내정원 연출 / 수료식	-	3	장흥캠퍼스
합 계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			-	30	30시간 (실습30시간)

지역특화 케어서비스 전문가 양성과정

교육과정명	기간(요일)	수업시간	교육시간	지도교수	정원	수강료
실버인지활동지도사 1급 자격증 취득과정	05/13(목)~05/14(금)	목, 금 09:00~18:00	16시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000
실버인지놀이지도사 1급 자격증 취득과정(심화)	05/20(목)~05/21(금)	목, 금 09:00~18:00	16시간	박연진 (호텔조리제빵과)	15명	50,000



실버인지활동지도사 1급 자격증 취득과정
치매예방을 위한 교육 및 어르신 대상 인지 향상 프로그램을 전문적으로 지도

실버인지 활동지도사 1급
(민간자격증, 한국치매예방강사협회)



실버인지놀이지도사 1급 자격증 취득과정(심화)
어르신 대상 통합 인지놀이 프로그램을 현장에서 전문적으로 지도

실버인지놀이지도사 1급
(민간자격증, 한국치매예방강사협회)

1. [장흥] 실버인지활동지도사 1급 자격증 취득과정

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	노 인 의 이 해 치매국가책임제	05/13(목)	09:00~11:00	· 노인에 대한이해 · 치매국가책임제 · 치매의 정의와 실태	2	-	장흥캠퍼스
	치매 이해하기	05/13(목)	12:00~15:00	· 치매의 종류/특징/진행과정 · 치매의 약물치료 · 치매선별용 검사 및 진단	3	-	장흥캠퍼스
	실 버 인 지 레 크 레 이 션	05/13(목)	15:00~18:00	· 치매의 비약물 치료 · 실버인지레크레이션이란 · 운동과 기능, 뇌튼튼 운동법, 짝게임, 인지스텝	-	3	장흥캠퍼스
2강	치매예방을 위한 생 활 습 관	05/14(금)	9:00~12:00	· 뇌의 정신활동 · 치매예방을 위한 건강관리 · 복지서비스 제도	3	-	장흥캠퍼스
	뇌 훈 련 인 지 학 습 프 로 그 램	05/14(금)	13:00~18:00	· 인지영역별(기억력/지남력/지각력 등) · 인지능력향상활동지 인지학습지도법 및 스토리텔링 기법 실습	-	5	장흥캠퍼스
합계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			8	8	16시간 (이론8시간 / 실습8시간)

2. [장흥] 실버인지놀이지도사 1급 자격증 취득과정(심화)

주차	교육분야	날짜(요일)	시간(교시)	내 용	이론	실습	교육장소
1강	실 버 인 지 놀 이 프 로 그 램 의 이 해	05/20(목)	09:00~12:00	· 실버인지놀이 프로그램이란? · 노인심리 이해하기	1	2	장흥캠퍼스
	인 지 미 술 인 지 음 악 생 활 속 인 지 놀 이	05/20(목)	13:00~18:00	· 인지미술 프로그램 실습 : 자기표현, 자존감향상, 소근육자극활동, 회상기법 · 인지음악 프로그램 실습 : 시대별 음악게임, 악기활동, 리듬게임, 스트레스 해소 · 생활 속 인지놀이기법	-	5	장흥캠퍼스
2강	뇌 브 레 인 프 로 그 램 의 이 해	05/21(금)	09:00~12:00	· 뇌브레인 프로그램이란? · 뇌건강학습지 · 인지학습 스토리텔링 기법	1	2	장흥캠퍼스
	인 지 영 역 별 뇌 브 레 인 프 로 그 램 실 습	05/21(금)	13:00~18:00	· 뇌브레인 게임지도법 : 기억력/집중력/시공간력 등 인지영역별 칠교놀이, 밴드 및 고리 게임 등 7가지 게임 지도법 및 실습 · 인지통합 프로그램 총정리 적용방법 · 강의계획서 작성법 및 수료식	-	5	장흥캠퍼스
합계		교 과 과 정 별 총 이 수 시 간			2	14	16시간 (이론2시간 / 실습14시간)

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.
- 신청자 현황에 따라, 과정별 모집이 조기 종료 될 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>

