

강 의 계 획 서

[지원분야: 자격강좌 - 요리]

| | | | | | | |
|------------|---|-----------|----------------|--------------|---------------|-----------------------|
| 강좌명 | 한식조리기능사 (1인실습) | | | | 강사명 | 김 윤 지 |
| 강의가능 요일 | 모두누림 (남양) | 화 | 강의 가능 시간 | 모두누림 (남양) | 10:00 ~ 13:00 | |
| 강 의 소 개 | | | | | | |
| 목 표 | 한식조리기능사(33가지) 자격증 취득을 목표로 하는 과정으로 실기를 체계적으로 교육하여 자격증을 취득할 수 있다. | | | | | |
| 교재명 | 강사 교재 | | | | | |
| 실습재료비 | * 재료비 총액(16주) : 280,000 원 | | | | | |
| | * 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 180,000(개인 실습재료) | | | | | |
| | * 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 용기 | | | | | |
| 수강대상 | 성인 | 필요 기자재 | | 요리실에 비치된 도구 | | |
| 기간별 | 강 의 내 용 | | | | | 비 고 |
| 1주차 | 오리엔테이션 / 기초썰기 / 지단만들기 | | | | | 시 연 / 실 습 |
| 2주차 | 재료썰기 / 접산적 / 무생채 | | | | | |
| 3주차 | 두부젓국찌개 / 너비아니구이 / 도라지생채 | | | | | |
| 4주차 | 두부조림 / 겨자채 / 화양적 | | | | | |
| 5주차 | 콩나물밥 / 완자탕 / 더덕생채 | | | | | |
| 6주차 | 추 석 휴 강 | | | | | |
| 7주차 | 비빔밥 / 잡채 | | | | | |
| 8주차 | 생선찌개 / 더덕구이 / 육회 | | | | | |
| 9주차 | 칠절판 / 생선전 | | | | | |
| 10주차 | 생선양념구이 / 지짐누름적 / 홍합초 | | | | | |
| 11주차 | 오징어볶음 / 북어구이 / 표고전 | | | | | |
| 12주차 | 미나리강회 / 육원전 | | | | | |
| 13주차 | 오이소박이 / 탕평채 / 풋고추전 | | | | | |
| 14주차 | 배추김치 / 제육구이 / 장국죽 | | | | | |
| 15주차 | 모의시험 | | | | | |
| 16주차 | 모의시험 / 종강 | | | | | |

※ 법정공휴일 및 정부지침에서 지정한 휴일의 주차는 휴강으로 표시 해주기 바랍니다.

※ 강좌 개설시 제안한 강의 요일 및 시간은 센터 사정 또는 기타 제반 사항 등으로 변경될 수 있습니다.