

강 의 계 획 서

[지원분야: 자격과정(요리)]

강좌명	한식조리기능사(1인 실습)			강사명	김윤지
강의요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	10:00~13:00	
강의장소	요리실1				
강 의 소 개					
목표	한식조리기능사(33가지) 자격증 취득을 목표로 하는 과정으로 실기를 체계적으로 교육하여 자격증을 취득할 수 있다.				
교재명	강사 교재				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 250,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 150,000(개인 실습재료)				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 담아갈 용기				
관련자격증	한식조리기능사	발급기관	국가자격증(한국산업인력공단)		
수강대상	성인	필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션 / 재료썰기 / 무생채				
2주차	장국죽 / 섭산적 / 두부조림				
3주차	두부전국찌개 / 너비아니구이 / 도라지생채				
4주차	제육구이 / 겨자채 / 화양적				
5주차	콩나물밥 / 완자탕 / 더덕생채 / 배추김치				
6주차	비빔밥 / 잡채				
7주차	생선찌개 / 더덕구이 / 육회				
8주차	칠절판 / 생선전				
9주차	생선양념구이 / 지짐누름적 / 홍합초				
10주차	오징어볶음 / 북어구이 / 표고전				
11주차	미나리강회 / 육원전				
12주차	오이소박이 / 탕평채 / 풋고추전 / 종강				

※ 추석 연휴 주간(9.21.(월)~9.25.(금)) 및 개천절 및 한글날 연휴 주간(10.5.(월)~10.9.(금))에는 수업이 진행되지 않습니다.