

강 의 계 획 서

강좌명		한식조리기능사(1인 실습)			강사명	김 윤 지	
강의가능 요일		모두누림 (남양)	화 / 목	강의가능 시간	모두누림 (남양)	10:00 ~ 13:00	
강 의 소 개							
목 표		한식조리기능사 취득을 목표로 하는 과정으로 이론과 실기를 체계적으로 교육하여 자격증을 취득할 수 있다.					
교 재 명		한식조리기능사 필기·실기(백산출판사)					
실습재료비		* 재료비 총액(16주) : 300,000 원					
		* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 60,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 240,000(개인 실습재료)					
		* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 용기					
수강대상		성인		필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별		강 의 내 용					비 고
1주차	1/7	오리엔테이션 / 지단만들기					이론/실습
	1/9	이론 / 기초썰기					
2주차	1/14	이론 / 재료썰기					이론/실습
	1/16	이론 / 화양적					
3주차	1/21	이론 / 섭산적					이론/실습
	1/23	이론 / 육원전					
4주차	1/28	설 날 연 휴					이론/실습
	1/30	설 날 연 휴					
5주차	2/4	이론 / 지짐누름적					이론/실습
	2/6	이론 / 표고전					
6주차	2/11	이론 / 찢고추전					이론/실습
	2/13	장국죽 / 육회					
7주차	2/18	잡채 / 홍합초					시연/실습
	2/20	두부전국찌개 / 너비아니구이					
8주차	2/25	두부조림 / 겨자채					시연/실습
	2/27	콩나물밥 / 완자탕					
9주차	3/4	비빔밥 / 무생채					시연/실습
	3/6	생선찌개 / 더덕구이					
10주차	3/11	칠절판 / 생선전					시연/실습
	3/13	생선양념구이 / 도라지생채					
11주차	3/18	오징어볶음 / 북어구이					시연/실습
	3/20	미나리강회 / 더덕생채					
12주차	3/25	오이소박이 / 탕평채					시연/실습
	3/27	배추김치 / 제육구이					
13주차	4/1	섭산적 / 생선찌개 (모의시험)					시연/실습
	4/3	표고전 / 재료썰기 (모의시험)					
14주차	4/8	육원전 / 더덕생채 (모의시험)					시연/실습
	4/10	잡채 / 두부전국찌개 (모의시험)					
15주차	4/15	겨자채 / 북어구이 (모의시험)					시연/실습
	4/17	콩나물밥 / 탕평채 (모의시험)					
16주차	4/22	두부조림 / 생선전 (모의시험)					시연/실습
	4/24	완자탕 / 제육구이 (모의시험) / 종강					