

강 의 계 획 서

강좌명		한식조리기능사			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 실기(24년33가지)를 체계적으로 교육하여 자격증을 취득할 수 있다.				
교 재 명		한식조리기능사 필기·실기(백산출판사)				
실습재료비		* 재료비 총액(16주) : 300,000 원				
		* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 50,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 250,000(개인 실습재료)				
		* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올				
수강대상		성인	필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별		강 의 내 용				비 고
1주차	1/ 2	오리엔테이션 / 지단만들기				이론/실습
	1/ 4	이론 / 기초썰기				
2주차	1/ 9	이론 / 재료썰기				이론/실습
	1/11	이론 / 화양적				
3주차	1/16	이론 / 섭산적				이론/실습
	1/18	이론 / 육원전				
4주차	1/23	이론 / 지짐누름적				이론/실습
	1/25	이론 / 표고전				
5주차	1/30	이론 / 찜고추전				이론/실습
	2/ 1	장국죽 / 육회				
6주차	2/ 6	잡채 / 홍합초				이론/실습
	2/ 8	두부전국찌개 / 너비아니구이				
7주차	2/13	두부조림 / 겨자채				시연/실습
	2/15	콩나물밥 / 완자탕				
8주차	2/20	비빔밥 / 무생채				시연/실습
	2/22	생선찌개 / 더덕구이				
9주차	2/27	칠절판 / 생선전				시연/실습
	2/29	생선양념구이 / 도라지생채				
10주차	3/ 5	오징어볶음 / 북어구이				시연/실습
	3/ 7	미나리강회 / 더덕생채				
11주차	3/12	오이소박이 / 탕평채				시연/실습
	3/14	배추김치 / 제육구이				
12주차	3/19	섭산적 / 생선찌개 (모의시험)				시연/실습
	3/21	표고전 / 재료썰기 (모의시험)				
13주차	3/26	육원전 / 더덕생채 (모의시험)				시연/실습
	3/28	잡채 / 두부전국찌개 (모의시험)				
14주차	4/ 2	겨자채 / 북어구이 (모의시험)				시연/실습
	4/ 4	콩나물밥 / 탕평채 (모의시험)				
15주차	4/ 9	두부조림 / 생선전 (모의시험)				시연/실습
	4/11	완자탕 / 제육구이 (모의시험)				
16주차	4/16	지짐누름적 / 더덕구이 (모의시험)				시연/실습
	4/18	오징어볶음 / 생선양념구이 (모의시험) / 종강				