

강 의 계 획 서

강좌 명	한식조리기능사		강사 명	
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022. 5. 12.~8. 26. 요일 및 시간 : 매주 목, 금요일 09:30~12:00 			
교육목표	한식조리기능사 시험에 대비한 실기실습을 목적으로 자격증취득후 조리관련 분야의 취업, 창업을 목표로한다			
자격증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : 한식조리기능사 발급기관 : 한국산업관리공단 			
동 아 리 활동계획				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 35,000원(교재명 :한식조리기능사 필기, 실기문제집) 재료비 : 260,000원(16주) 개인 준비사항 : 개인앞치마, 행주, 위생장갑, 계량컵, 계량스푼 			
교육 내용	주차	회차	주 제	내 용
	1주	1	개강	시험 일정 및 시험 요강/식품학
		2	이론/실습	공중보건학 / 재료썰기
	2주	1	이론/실습	식품학 / 겨자채
		2	이론/실습	조리과학 및 식음료/ 화양적
	3주	1	이론/실습	식품위생학 및법규 / 지짐누름적
		2	이론/실습	이론총정리 / 비빔밥
	4주	1	이론/실습	문제풀이 / 잡채
		2	이론/실습	문제풀이 / 계자채
	5주	1	이론/실습	문제풀이 / 칠절판
		2	이론/실습	문제풀이 / 탕평채
	6주	1	이론/실습	문제풀이 / 잡채
		2	이론/실습	문제풀이 / 섭산적
	7주	1	이론/실습	문제풀이 / 미나리강회
		2	이론/실습	문제풀이 / 생선구이
	8주	1	이론/실습	문제풀이 / 오징어볶음
		2	이론/실습	문제풀이/ 너비아니
	9주	1	실습	제육구이 / 재료썰기
		2	실습	겨자채/ 표고전
	10주	1	실습	생선전/ 장국죽
		2	실습	두부조림/ 더덕생채
	11주	1	실습	두부젓국찌개/ 무생채
		2	실습	화양적/ 너비아니
	12주	1	실습	지짐누름적/ 육회
		2	실습	칠절판/ 홍합초
	13주	1	실습	탕평채/ 더덕구이
		2	실습	비빔밥/ 무생채
	14주	1	실습	잡채/ 도라지생채
		2	실습	섭산적/ 미나리강회
	15주	1	실습	생선찌개/ 육원전
		2	실습	생선구이/ 완자탕
	16주	1	실습	콩나물밥/ 오징어볶음
2		실습	표고추전/ 북어구이	