

# (비대면 교육) 강의 계획서

강좌명	한식조리기능사 자격증		강사명	김 용 속
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의기간 : 2021. 04.20.(화요일)~06. 20.(화요일)</li> <li>요일 및 시간 : 매주 화요일 09:30~13:30</li> </ul>			
교육목표	한국산업인력공단에서 실시하는 한식조리기능사 31품목을 영상을 통하여 대면 교육을 능가하는 놓치기쉬운 부분의 포인트를 콕집어 차별화된 족집게 강의를 하여 모든 수강생들이 자격증 취득을 쉽게 취득할수 있도록 지도한다.			
자격증	<ul style="list-style-type: none"> <li>자격증명 : 한식조리기능사</li> <li>발급기관 : 한국산업인력관리공단</li> </ul>			
동 아 리 활동계획				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재비 : 이론책, 실기책 각자 원하는교재 구입</li> <li>재료비 : 0원 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입 방법 : 공동구매( ), 개별준비( ● )</li> <li>▶ 본인이 갖고 있는 식자재 최대한 활용하고 부족한 재료만 보충</li> <li>▶ 재료 수급상황에 따라 메뉴순서가 바뀔수 있습니다.</li> </ul> </li> </ul>			
교육 내용	주차	주 제	내 용	교육방법
	1주	시 험 일 정 안 내 및 실기수업	재료썰기, 콩나물밥, 무생채 (3)	밴드동영상과 라이브병행
	2주	실기수업 - 전유어	육원전, 표고전, 생선전 (6)	밴드동영상과 라이브병행
	3주	실기수업-죽,생채, 냉채	장국죽, 더덕생채, 풋고추전, 탕평채 (10)	밴드동영상과 라이브병행
	4주	실기수업-적류	화양적, 지짐누름적, 섭산적 (13)	밴드동영상과 라이브병행
	5주	실기수업 - 구이 류	제육구이, 더덕구이, 너비아니구이 (16)	밴드동영상과 라이브병행
	6주	실기수업-찌개,	육회, 생선찌개, 두부젓국찌개 (19)	밴드동영상과 라이브병행
	7주	실기수업-밥,생채,초	비빔밥, 도라지생채, 홍합초 (22)	밴드동영상과 라이브병행
	8주	실기수업-볶음, 강회, 조림	오징어볶음, 미나리강회, 두부조림 (25)	밴드동영상과 라이브병행
	9주	실기수업-탕,잡채	완자탕, 잡채, 칠절판 (28)	밴드동영상과 라이브병행
	10주	실기수업-구이,냉채	복어구이, 겨자채, 생선양념구이 (31종목)	밴드동영상과 라이브병행