

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	한식조리기능사(야간)			
담당강사	임 현 순			
강좌개요	<ul style="list-style-type: none"> 국가기술자격 검정종목으로서 한식 위생관리 및 안전·재료·구매관리 등의 필기과목과 실기메뉴 33가지 과제의 강사시연 및개인 조리실습으로 구성. 			
강의목표	<ul style="list-style-type: none"> 한식조리기능사 자격증 취득을 위한 필기시험 합격대비 이론수업을 실시한다. 칼 사용법 및 계량컵·스푼 등 양념 계량 등에 대한 조리의 기본기술을 익힌다. 메뉴별 양념 순서와 배합비율 등 음식의 맛내기 비법 등을 지도한다. 강사시연과 1인1실습, 작품평가 등 실기시험응시에 필요한 피드백을 제공한다. 자격증취득 후 자기계발 및 취·창업 기회로 연결되도록 지도함을 목표로 한다. 			
운영시간	교육기간		요일	시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		월, 수 주 2회	18:30 ~ 21:30
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20	수 강 료
				45,000
준비물	필기도구, 앞치마, 행주, 계량컵, 계량스푼(첫날은 필기도구만 준비하시면 됩니다.)			
재 료 비 (교 재 비)	재 료 비 : ₩120,000 교재대금 : 필기 ₩20,000, 실기 ₩18,000(교재구매는 선택사항이며 개별구매가능)			
주별	세 부 내 용			비고
1주	<ul style="list-style-type: none"> 4/1 ☞ ORIENTATION / 필기검정대비이론 - 제1장 위생관리 4/3 ☞ 필기검정대비이론 - 제2장 안전관리, 제3장 재료관리 			필기원서 접수공지
2주	<ul style="list-style-type: none"> 4/8 ☞ 콩나물밥, 무생채 / 필기이론 : 제4장 구매관리 4/10 ☞ 휴강(22대 국회의원 선거일) 			휴강공지 (4/10)
3주	<ul style="list-style-type: none"> 4/15 ☞ 재료썰기, 두부전국찌개 / 필기이론 : 제5장 기초조리실무 4/17 ☞ 장국죽, 육회 / 필기이론 총정리 			준 비 물 공 지
4주	<ul style="list-style-type: none"> 4/22 ☞ 더덕구이, 육원전, 표고전 4/24 ☞ 생선찌개, 너비아니구이 			"
5주	<ul style="list-style-type: none"> 4/29 ☞ 화양적, 제육구이 5/1 ☞ 탕평채, 홍합초, 북어구이 			"
6주	<ul style="list-style-type: none"> 5/6 ☞ 휴강(어린이날 대체공휴일) 5/8 ☞ 겨자채, 두부조림 			휴강공지 (5/6)
7주	<ul style="list-style-type: none"> 5/13 ☞ 섭산적, 풋고추전, 더덕생채 5/15 ☞ 휴강(부처님 오신날) 			휴강공지 (5/15)
8주	<ul style="list-style-type: none"> 5/20 ☞ 지짐누름적, 오징어볶음 5/22 ☞ 완자탕, 생선전 			실기원서 접수공지
9주	<ul style="list-style-type: none"> 5/27 ☞ 칠절판, 생선양념구이 5/29 ☞ 잡채, 배추김치 			"
10주	<ul style="list-style-type: none"> 6/3 ☞ 미나리강회, 오이소박이 6/5 ☞ 비빔밥, 도라지생채 			자격증 발급안내
11주	<ul style="list-style-type: none"> 6/10 ☞ 실기메뉴 33가지 총정리 & 조리순서 정리, 기출문제 분석 6/12 ☞ 실기 실전모의고사 실시&평가 /종강 및 수료, 결산보고 			수료증 발급안내

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외됩니다.(보강 없음)