

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	한식조리기능사 (오전)				
담당강사	한인경				
강좌개요	한식조리의 이론과 실기를 체계적으로 학습하여 한식조리기능사자격증을 취득하고 이를 바탕으로 취업과 창업을 준비한다.(※1인 개인실습)				
강의목표	<ul style="list-style-type: none"> - 한식 기초 조리법, 기본 고명 만들기 등을 배웁니다. - 육류, 어류를 이용한 국, 탕을 만들 수 있습니다. - 육수 베이스에 채소, 해산물, 육류 등을 넣어 만든 국, 탕, 찌개를 만들 수 있습니다. - 채소, 어류, 육류 등으로 전을 만들 수 있습니다. - 채소를 이용하여 생채 등을 만들 수 있습니다. - 육류, 어류, 채소류로 구이, 조림, 볶음 등을 만들 수 있습니다. 				
운영시간	교육기간		요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		월, 수	주 2회	10:00 ~ 13:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20	수강료	45,000
준비물	앞치마, 계량컵, 계량스푼 첫날준비물 : 필기도구				
재료비 (교재비)	재료비-13만원, 교재비(이론책-21,000원, 실기책-19,000원) 교재는 개인이 별도로 구입 가능				
주별	세부내용				비고
1주	오리엔테이션, 조리기능사자격증 안내, 학과이론공부				
2주	학과이론 공부,				4/10 국회의 원선거 휴강
3주	학과이론 공부 / 재료선택, 도라지생채				
4주	비빔밥, 무생채 / 두부조림, 두부찜국찌개.				
5주	표고전, 화양적 / 생선찌개, 생선전				
6주	/ 완자탕, 더덕생채. 섭산적				5/6 어린이날 대체휴무 휴강
7주	지짐누름적, 너비아니구이				5/15 부처님 오신날 휴강
8주	제육구이, 오징어볶음 / 칠절판, 흥합초				
9주	더덕구이, 겨자채 / 육원전, 풋고추전, 배추김치				
10주	탕평채, 육회 / 콩나물밥, 북어구이, 오이소박이				
11주	미나리강회, 생선양념구이 / 잡채, 장국죽				

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서

제외됩니다.(보강 없음)