

2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 강의계획서

한식조리기능사 자격 취득 과정

사업 목표	<ul style="list-style-type: none"> 조리사로서 갖추어야 할 지식, 기술, 태도와 조리 조작에 필요한 위생, 안전, 구매, 재료에 관한 이론적 지식과 실무 기술을 습득하여 한식조리기능사 자격증을 취득할 수 있다.
대상	<ul style="list-style-type: none"> 조리사 입문 희망자, 한식조리기능사 취득 희망자 등 10명
운영장소	<ul style="list-style-type: none"> 이영자 요리학원 실습실 및 원광보건대학교
추진일정	<ul style="list-style-type: none"> 2023.08.23.(수) ~ 2023.11.08.(수)
교육시수	<ul style="list-style-type: none"> 총 30회차, 주 2~3회 / 수,목,금 13:00 ~ 17:00

회기	교육내용	교·강사 (내/외부)	교육시간	교육방법	교육장소
1	오리엔테이션 조리이론(위생관리)	윤세진 (외부)	4H	이론	이영자 요리학원
2	조리이론(위생관리)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
3	조리이론(안전관리, 구매관리)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
4	조리이론(재료관리)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
5	조리이론(재료관리, 한식음식조리이론)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
6	조리이론 평가	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
7	한식조리기초실무	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
8	기초실무, 생채회조리(재료썰기, 무생채)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
9	밥조리, 조림조리(콩나물밥, 두부조림)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
10	탕조리, 생채회조리(완자탕, 무생채)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
11	찌개조리, 구이조리(두부젓국찌개, 북어구이)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
12	밥조리, 생채조리(비빔밥, 무생채)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
13	NSC평가	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
14	생채회조리, 구이조리(겨자채, 너비아니구이)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
15	생채회조리, 밥조리(더덕생채, 콩나물밥)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원

16	찌개조리, 회조리(생선찌개, 육회)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
17	전적조리, 생채조리(생선전, 도라지생채)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
18	전적조리, 구이조리(섭산적, 더덕구이)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
19	전적조리(육원전, 화양적)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
20	숙채조리, 초조리(잡채, 흥합초)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
21	NCS 평가	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
22	숙채조리, 구이조리(탕평채, 제육구이)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
23	전적조리, 회조리(지짐누름적, 육회)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
24	전적조리, 볶음조리(푼고추전, 오징어볶음)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
25	회조리, 전적조리(미나리강회, 표고전)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
26	봉사활동(샌드위치 도시락)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
27	조리실무(육개장, 겉절이)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
28	조리실무(우영잡채, 삼색나물)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
29	조리실무(닭볶음탕, 샐러드류)	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
30	수료식	윤세진 (외부)	4H	실습	이영자 요리학원
합 계			120H		