2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 강의계획서

한식조리기능사 자격 취득 과정						
사업 목표	• 조리사로서 갖추어야 할 지식, 기술, 태도와 조지 조작에 필요한 위생, 안전, 구매, 재료에 관한 이론적 지식과 실무 기술을 습득하여 한식조리기능사 자격증을 취득할 수 있다.					
대상	● 조리사 입문 희망자, 한식조리기능사 취득 희망자 등 10명					
운영장소	• 이영자 요리학원 실습실 및 원광보건대학교					
추진일정	2023.08.23.(수) ~ 2023.11.08.(수)					
교육시수	• 총 30회차, 주 2~3회 / 수,목,금 13:00 ~ 17:00					

회기	교육내용	교·강사 (내/외부)	교육시간	교육방법	교육장소
_		윤세진	4H	이론	이영자
1	오리엔테이션 조리이론(위생관리)	(외부)			요리학원
2	조리이론(위생관리)	윤세진	4H	실습	이영자
		(외부)			요리학원
3	조리이론(안전관리, 구매관리)	윤세진	4H	실습	이영자
	포디이근(한전한다, 구메한다) 	(외부)	411		요리학원
4	조리이론(재료관리)	윤세진	4H	실습	이영자
		(외부)	411		요리학원
5	 조리이론(재료관리, 한식음식조리이론)	윤세진	4H	실습	이영자
		(외부)			요리학원
6	조리이론 평가	윤세진	4H	실습	이영자
	1 12 6 1	(외부)			요리학원
7	한식조리기초실무	윤세진	4H	실습	이영자
		(외부) A1		요리학원 이영자	
8	기초실무, 생채회조리(재료썰기, 무생채)	윤세진 (a) H)	4H	실습	
		(외부) 윤세진	4H	실습	요리학원 이영자
9	밥조리, 조림조리(콩나물밥, 두부조림)	(외부)			요리학원
		윤세진	4H		<u>교</u> 니학전 이영자
10	탕조리, 생채회조리(완자탕, 무생채)	(외부)		실습	요리학원
		윤세진	4H		이영자
11	찌개조리, 구이조리(두부젓국찌개, 북어구이)	(외부)		실습	요리학원
1.0	밥조리, 생채조리(비빔밥, 무생채)	윤세진	4H	실습	이영자
12		(외부)			요리학원
10	NSC평가	윤세진	4H	실습	이영자
13		(외부)			요리학원
14	생채회조리, 구이조리(겨자채, 너비아니구이)	윤세진	4H	실습	이영자
14		(외부)			요리학원
15	생채회조리, 밥조리(더덕생채, 콩나물밥)	윤세진	4H	실습	이영자
13		(외부)			요리학원

16	제계조기 중1조기(개기제기 이 =1)	윤세진	ATT	11.5	이영자
10	찌개조리, 회조리(생선찌개, 육회)	(외부)	4H	실습	요리학원
17	 전적조리, 생채조리(생선전, 도라지생채)	윤세진	4H	실습	이영자
18	전격조디, 경제조디(경전전, 모디지경제) 전적조리, 구이조리(섭산적, 더덕구이)	(외부)	4H	실습	요리학원
		윤세진			이영자
19	전적조리(육원전, 화양적)	(외부)	4H	실습	요리학원
		윤세진			이영자
	숙채조리, 초조리(잡채, 홍합초)	(외부)	4H	실습	요리학원
20		윤세진			이영자
	NCS 평가	(외부)	4H	실습	요리학원
21		윤세진			이영자
		(외부)			요리학원
22	 숙채조리, 구이조리(턍평채, 제육구이)	윤세진	4H	실습	이영자
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	(외부)			요리학원 이영자
23	전적조리, 회조리(지짐누름적, 육회)	윤세진	4H	실습	, - ,
		(외부) 윤세진			요리학원 이영자
24	전적조리, 볶음조리(풋고추전, 오징어볶음)	관세선 (외부)	4H	실습	요리학원
		윤세진			- 효니릭된 - 이영자
25	회조리, 전적조리(미나리강회, 표고전)	(외부)	4H	실습	요리학원
		윤세진			이영자
26	봉사활동(샌드위치 도시락)	(외부)	4H	실습	요리학원
		윤세진			이영자
27	조리실무(육개장, 겉절이)	(외부)	4H	실습	요리학원
-		윤세진			이영자
28	조리실무(우엉잡채, 삼색나물)	(외부)	4H	실습	요리학원
200		윤세진		J. A.	이영자
29	조리실무(닭볶음탕, 샐러드류)	(외부)	4H 4H	실습	요리학원
30		윤세진			이영자
30	수료식	(외부)	4П	실습	요리학원
	합 계				
	H · "	120H			