

붙임 6)

2020년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

강좌명	한식조리기능사	시간	
수업목표	한식조리기능사 자격 취득		
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(), 이론·실습중심(0)		
교재·재료비	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 90,000 원, ○ 납부방법 : 계좌이체		
강사	성명	박순옥	생년월일
	주소		연락처
구분	강의내용	비고	
1차시	개별상담, 준비물안내, 기본셋팅배우기, 황·백지단		
2차시	육원전, 황·백지단, 표고전, 무생채		
3차시	미나리강회, 초고추장		
4차시	재료썰기, 장국죽, 도라지생채, 표고전		
5차시	콩나물밥, 양념장, 육회, 칠전판, 밀전병부치기		
6차시	지짐누름적, 화양적, 홍합초		
7차시	잡채, 목이버섯손질법, 탕평채, 너비아니구이		
8차시	복어구이, 제육구이, 더덕구이, 더덕생채		

※ 공휴일은 강의계획 일정에 산입하지 않으며, 총 배정시간 시수는 주차별 합산 조정 가능함.

구 분	장 의 내 용	비 고
9차시	겨자채, 생성양념구이, 두부조림, 섭산적	
10차시	생선전, 생선손질하기, 생선찌개, 풋고추전	
11차시	완자탕, 오징어볶음, 육원전, 재료썰기	
12차시	두부젓국찌개, 미나리강회, 복습과제	
13차시	비빔밥, 약고추장, 복습과제	
14차시	대청소, 종강식	