

붙임 6)

2020년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

강좌명	한식조리기능사	시간	주 6시간/총 주
수업목표	한식조리기능사 자격 취득		
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(), 이론·실습중심()		
교재·재료비	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 원, ○ 납부방법 :		
강사	성명	박순옥	생년월일
	주소		연락처
구분	강의내용		비고
1차시	개별상담, 준비물 안내		
2차시	필기시험 요점정리		
3차시	기본셋팅 배우기. 재료썰기. 황·백지단		
4차시	재료썰기. 황·백지단. 미나리강희. 초고추장		
5차시	육원전. 무생채. 표고전		
6차시	콩나물밥. 양념장. 오이소박이. 오이숙장아찌		
7차시	장국죽. 도라지생채. 두부조림. 섭산적		
8차시	칠절판. 밀전병부치기. 석의버섯손질법. 제육구이		

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

구 분	강 의 내 용	비 고
9차시	지짐누름적. 화양적. 홍합초	
10차시	복어구이. 생선양념구이. 비빔밥. 약고추장	
11차시	너비아니구이. 육회. 오이선	
12차시	화전. 찹쌀익반죽. 잡채	
13차시	동태손질법. 생선전. 생선찌개. 무숙장아찌	
14차시	더덕손질법. 더덕생채. 더덕구이. 풋고추전	
15차시	제육구이. 완자탕. 미나리강회. 초고추장	
16차시	두부젓국찌개. 겨자채. 탕평채. 복어구이	
17차시	오징어손질법. 오징어볶음	
18차시	화양적. 장국죽. 무생채. 복어찜	
19차시	실기시험대비 예상시험 4	
20차시	실기시험대비 예상시험 4	
21차시	실기시험대비 예상시험 4	
22차시	(생활요리) 육개장	
23차시	(생활요리) 햄버그스테이크. 소스	
24차시	소고기전골. 대청소. 종강식	