강 의 계 획 서

과정명	한식조리기능사	지도강사	조은경
교육기간	2020.03.02.~ 2020.05.29	수업시간	09:30~12:30
교 재 명		출판사	

교육 개요 및 목표 : 위생관리, 안전관리, 재료관리등 제반 이론을 배우며 식재료의 조리과학적 이론을 통한 다양한 조리법을 습득하여 이를 바탕으로 한식조리기능사 자격증 취득을 목료로 하는 과정임.

수강생 준비사항	교재비: 원 / 재료비 등: 개월분 원 개인준비사항

회차	날짜	요일	수업명	수업내용	비고
1	3/02	월	필 기	오리엔테이션 위생관리	
2	3/04	수	필 기	위생관리	
3	3/06	금	필 기	문제풀이	
4	3/09	월	필 기	안전관리	
5	3/11	수	필 기	문제풀이	필기시험접수
6	3/13	금	필 기	재료관리	
7	3/16	월	실 기	문제풀이	
8	3/18	수	실 기	구매관리	
9	3/20	금	실 기	문제풀이	
10	3/23	월	실 기	두부조림, 무생채	필기시험
11	3/25	수	실 기	두부젓국찌게, 오징어볶음	
12	3/27	금	실 기	북어구이, 홍합초	
13	3/30	월	실 기	콩나물밥, 더덕생채	
14	4/01	수	실 기	장국죽, 너비아니	
15	4/03	금	실 기	제육구이, 지짐누름적	
16	4/06	월	실 기	표고전, 생선양념구이	
17	4/08	수	실 기	풋고추전, 탕평채	

월	주	요일	수 업 명	수 업 내 용	비 고
18	4/10	금	실 기	칠절판, 육회	
19	4/13	월	실 기	완자탕, 더덕구이	
20	4/17	금	실 기	재료썰기, 잡채	
21	4/20	월	실 기	비빔밥, 도라지생채	
22	4/22	수	실 기	생선찌개, 겨자채	
23	4/24	금	실 기	생선전, 섭산적	
24	4/27	월	실 기	미나리강회, 화양적	
25	4/29	수	실 기	제육구이, 생선양념구이	
26	5/1	금	실 기	칠절판, 화양적	
27	5/4	월	실 기	콩나물밥, 더덕생채	
28	5/6	수	실 기	생선찌개, 풋고추전	
29	5/8	금	실 기	탕평채, 두부젓국찌게	**실기시험접수**
30	5/11	월	실 기	북어구이, 두부조림	
31	5/13	수	실 기	지짐누름적, 오징어볶음	
32	**5/15**	**금**	실 기	표고전, 완자탕	
33	**5/18**	**월**	실 기	잡채, 더덕구이	
34	**5/20**	**수**	실 기	너비아니, 섭산적	**실기시험테스트**
35	**5/22**	**금**	실 기	생선찌개, 탕평채	**실기시험테스트**
36	**5/25**	**월**	실 기	장국죽, 도라지생채	**실기시험테스트**
37	**5/27**	**수**	실 기	비빔밥, 무생채	**실기시험테스트**
38	**5/29**	**금**	실기	종강식	**종강-정리정돈**