

한식조리기능사

* 전 차시 일괄 오픈이 아닌 순차 오픈 과정입니다.
 세부 학습내용은 학습계획에서 변동 될 수 있습니다.

주별 학습계획			
주	주 제	학 습 내 용	강의 유형
1	위생관리 (1)	1) 개인 위생관리 2) 식품 위생관리 3) 주방 위생관리	이론강의
2	위생관리 (2)	1) 식품위생관계법규 2) 공중보건	이론강의
3	재료관리	1) 식품재료의 성분 2) 효소 3) 식품과 영양	이론강의
4	안전관리, 구매관리, 한식기초 및 조리실무	1) 안전관리 - 개인 안전관리 - 장비·도구 안전작업 - 작업환경 안전관리 2) 구매관리 - 시장조사 및 구매관리 - 검수 관리 - 원가 3) 한식기초 및 조리실무 - 조리 준비 - 식품의 조리원리 - 한국음식 조리실습	이론강의
5	기초조리실무, 생채조리	재료썰기, 더덕생채	실습강의
6	죽조리, 전조리	장국죽, 생선전	실습강의
7	밥조리, 구이조리	콩나물밥, 너비아니구이	실습강의
8	밥조리	비빔밥	실습강의
9	회조리, 구이조리	미나리강회, 북어구이	실습강의

주별 학습계획

주	주 제	학습 내용	강의 유형
10	찌개조리, 조림조리	생선찌개, 두부조림	실습강의
11	적조리, 생채조리	지짐누름적, 무생채	실습강의
12	적조리, 구이조리	화양적, 더덕구이	실습강의
13	숙채조리, 회조리	잡채, 육회	실습강의
14	숙채조리, 생채조리	칠절판,도라지생채	실습강의
15	숙채조리, 초조리	탕평채,홍합초	실습강의
16	생채조리, 전조리	겨자채,표고전	실습강의
17	탕조리, 전조리	완자탕, 찢고추전	실습강의
18	적조리, 볶음조리	섭산적, 오징어볶음	실습강의
19	구이조리, 전조리	생선양념구이, 육원전	실습강의
20	구이조리, 찌개조리	제육구이, 두부젓국찌개	실습강의