

한식조리기능사 강의계획서

- 강의시간: 월요일 오후 6:30~9:30 (3시간)
- 강사: 극동대학교 호텔외식조리학과-제갈준미 교수
- 교재

교 재 명	저 자	출 판 사	출판년도
에듀윌 한식조리기능사(2023)	에듀윌	에듀윌	2024

3. 강의계획

주	강 의 내 용	강의방법	비고
1	개강 및 오리엔테이션	강좌소개	
2	재료썰기, 무생채	실습	
3	장국죽, 북어구이, 겨자채	실습	
4	콩나물밥, 더덕구이, 더덕생채	실습	
5	비빔밥, 도라지생채	실습	
6	화양적, 지짐누름적, 육회	실습	
7	표고전, 찢고추전, 육원전	실습	
8	미나리강회, 홍합초	실습	
9	생선찌개, 생선전, 두부젓국찌개	실습	
10	제육구이, 너비아니구이, 두부조림	실습	
11	오징어 볶음, 생선양념구이, 탕평채	실습	
12	잡채, 섭산적, 완자탕	실습	
13	칠절판, 오이소박이 종강(총정리)	실습 및 마무리	