강 의 계 획 서

과 목 명	양식조리기능사			강 사 명	이연희
강의요일	금	강의시간	10:00~12:50	강 의 실	306호
강 의 소 개					
강의목표	양식자격증 종목 30품목을 1인 실습으로 배워 볼 수 있는 과정으로 .자격증 취득이 가능하며 서구화 돠는 식문화에 적응하는 것을 목표로 한다..				
수강요건	남녀 구분 없이 선행 학습은 필요치 않으나 도구 사용의 미숙함이 있을 수 있다.				
수강후진로	한식,중식,일식 자격증 취득에 연계 되며 취업,부업에 도움이 된다.				
교 재 명	양식 실기 문제집.				
실습재료비	□ 재료비총액(15주분) : 21만원 □ 납부방법 : 개강일 일괄 납부 □ 재료비내역 : 주재료,양념비,소모품비 포함. □ 재료비 환불: 8주이후 불가				
개강준비물	*필기도구.행주,앞치마,키친타올4장.실기교재 있는분 지참.담아갈용기.				

강 의 내 용

주별	강 의 주 제	비 고
1주	조편성. 월도프샐러드(20) 치즈오믈렛(20)	개강
2주	미네스로니스프(30) 비엘티샌드위치(30)	
3주	스페니쉬오믈렛(30) 피시차우더스프(30)	
4주	치킨아라킹(30) 비프콘소메(40)	
5주	쉬림프카나페(30) 후라이드쉬림프(25)	
6주	비프스튜(40) 포테이토샐러드(30)	
7주	오니언스프(30) 햄버거샌드위치(30)	
8주	타르타르소스(20)사우전드레싱(20)치킨커틀렛(30)	
9주	시저샐러드(30) 해산물스파게티(35)	
10주	살리스버리스테익(40)브라운그래비소스(25)	
11주	바비큐폭찹(40) 홀렌다이소스(25)	
12주	카르보나라스파게티(30) 포테이토스프(30분)	
13주	서로인스테익(30) 브라운스톡(30)	
14주	해산물샐러드(30) 이탈리안미트소스(30)	
15주	참치타르타르와비네그레트(30)	종강