

# 목수학교

차수	교육일정	세부추진내용
1	4월4일	오리엔테이션, 안전교육
2	4월11일	도면그리기
3	4월18일	작업준비(재료, 수공구)
4	4월25일	작업준비(전동공구, 목공기계)
5	5월2일	가공작업
6	5월9일	맞춤작업(짜임, 이음)
7	5월16일	맞춤작업(짜임, 이음)
8	5월23일	세공작업
9	5월30일	연마작업
10	6월20일	조립작업
11	6월27일	도장작업
12	7월4일	판재 중심 목공 소품제작 (종합작업)
13	7월11일	판재 중심 목공 소품제작 (종합작업)
14	7월18일	각재 중심 목공 소품제작 (종합작업)
15	7월25일	각재 중심 목공 소품제작 (종합작업)



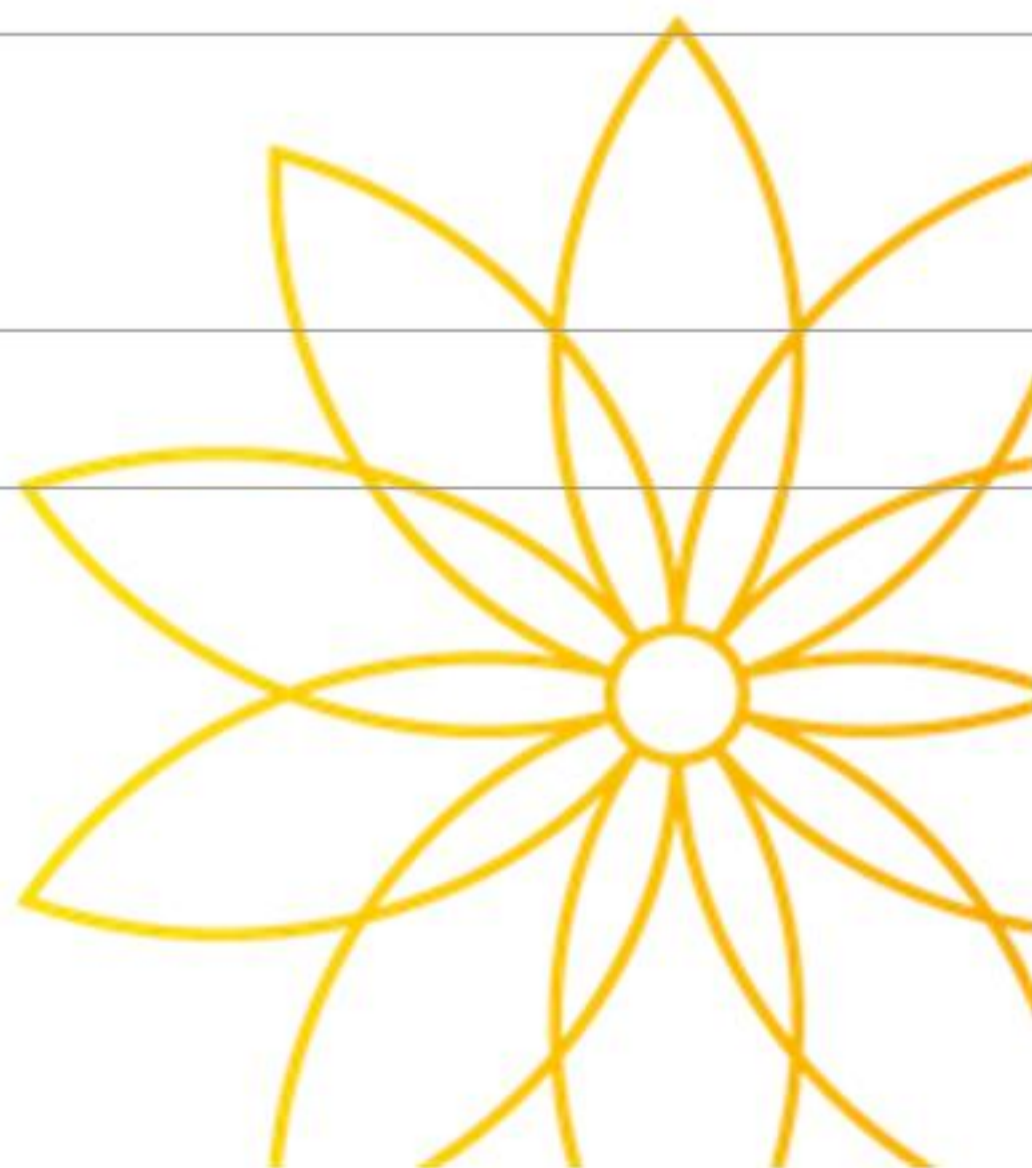
# 양장기능사

차수	교육일정	세부추진내용
1	4월4일	수업내용 및 진행방법 소개/재봉 기초실습
2	4월11일	공업용재봉틀 구조 및 사용법/재봉실습
3	4월18일	<b>팬츠</b> - 팬츠패턴 제작, 팬츠 패턴의 응용
4	4월25일	<b>팬츠</b> - 재단, 심지 붙이기, 부속만들기, 본봉
5	5월2일	<b>팬츠</b> - 지퍼(플라이프런트 지퍼)달기,
6	5월9일	<b>팬츠</b> - 허리벨트 달기 및 단처리
7	5월16일	<b>블라우스</b> - 블라우스 원형, 칼라, 소매패턴 제작
8	5월23일	<b>블라우스</b> - 재단, 심지 붙이기, 부속만들기
9	5월30일	<b>블라우스</b> - 앞판과 뒤판 연결하기,
10	6월20일	<b>블라우스</b> - 칼라 만들어 달기
11	6월27일	<b>블라우스</b> - 소매달기 및 단처리
12	7월4일	<b>원피스</b> - 원피스 패턴 제작, 원피스 재단, 심지 붙이기
13	7월11일	<b>원피스</b> - 안단박기, 몸판과 안단 연결하기,
14	7월18일	<b>원피스</b> - 콘실 지퍼 달기, 단처리 및 마무리 다림질
15	9월5일	<b>베스트 및 코트</b> - 코트 기본형 패턴 제작 및 응용
16	9월12일	<b>베스트 및 코트</b> - 걸감 재단, 안감 재단, 심지 붙이기
17	9월19일	<b>베스트 및 코트</b> - 다트박기와 시접처리/앞판과 뒤판 연결하기
18	10월10일	<b>베스트 및 코트</b> - 소매 달기, 슬리브헤딩과 패드 달기
19	10월17일	<b>베스트 및 코트</b> - 안감 만들기 (앞뒤판 연결, 소매 달기)
20	10월24일	<b>베스트 및 코트</b> - 걸감과 안감 고정하기 / 단처리 및 마무리

# 신중년 요리하는 남자

차수	교육일정	세부추진내용
1	4월2일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 수업 및 진행방법 소개</li> <li>2. 기본 생활건강요리에 대한 이론</li> <li>3. 실습수업을 위한 역할 분담</li> <li>4. 칼 기술 및 기본 썰기 특강</li> <li>5. 삼색무생채</li> </ol>
2	4월9일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 달걀지단 만들기</li> <li>2. 오이 돌려깎기</li> <li>3. 당근 채썰기</li> <li>4. 고기고명 만들기</li> <li>5. 밀전병 부치기</li> <li>6. 겨자즙 만들기</li> </ol>
3	4월16일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 보혈칼국수</li> <li>2. 오이나물</li> </ol>
4	4월23일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 만능양념장 만들기 1(된장양념)</li> <li>2. 응용요리 1 - 미역해물된장무침</li> <li>3. 응용요리 2 - 시래기된장짜글이</li> <li>4. 응용요리 3 - 콩나물밥</li> </ol>
5	4월30일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 만능양념장 만들기 2(고추장양념)</li> <li>2. 응용요리 1 - 베이컨사과말이와 오징어볶음</li> <li>3. 응용요리 2 - 도라지무밥</li> </ol>
6	5월14일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 만능양념장 만들기 3(간장양념)</li> <li>2. 응용요리 1 - 건새우볶음</li> <li>3. 응용요리 2 - 땅콩멸치볶음</li> <li>4. 만능양념장 만들기 4(고추기름)</li> <li>5. 응용요리 1 - 무소고기고추기름무침</li> <li>6. 응용요리 2 - 매콤콩나물무침</li> </ol>
7	5월21일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 보혈쌀밥바지락탕수</li> <li>2. 콩고기피자</li> </ol>
8	5월28일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 갈근죽순제육찜과 깻잎튀김</li> <li>2. 삼치구이와 완두소스</li> </ol>
9	6월4일	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 닭갈비와 볶음밥</li> <li>2. 비빔막국수</li> </ol>

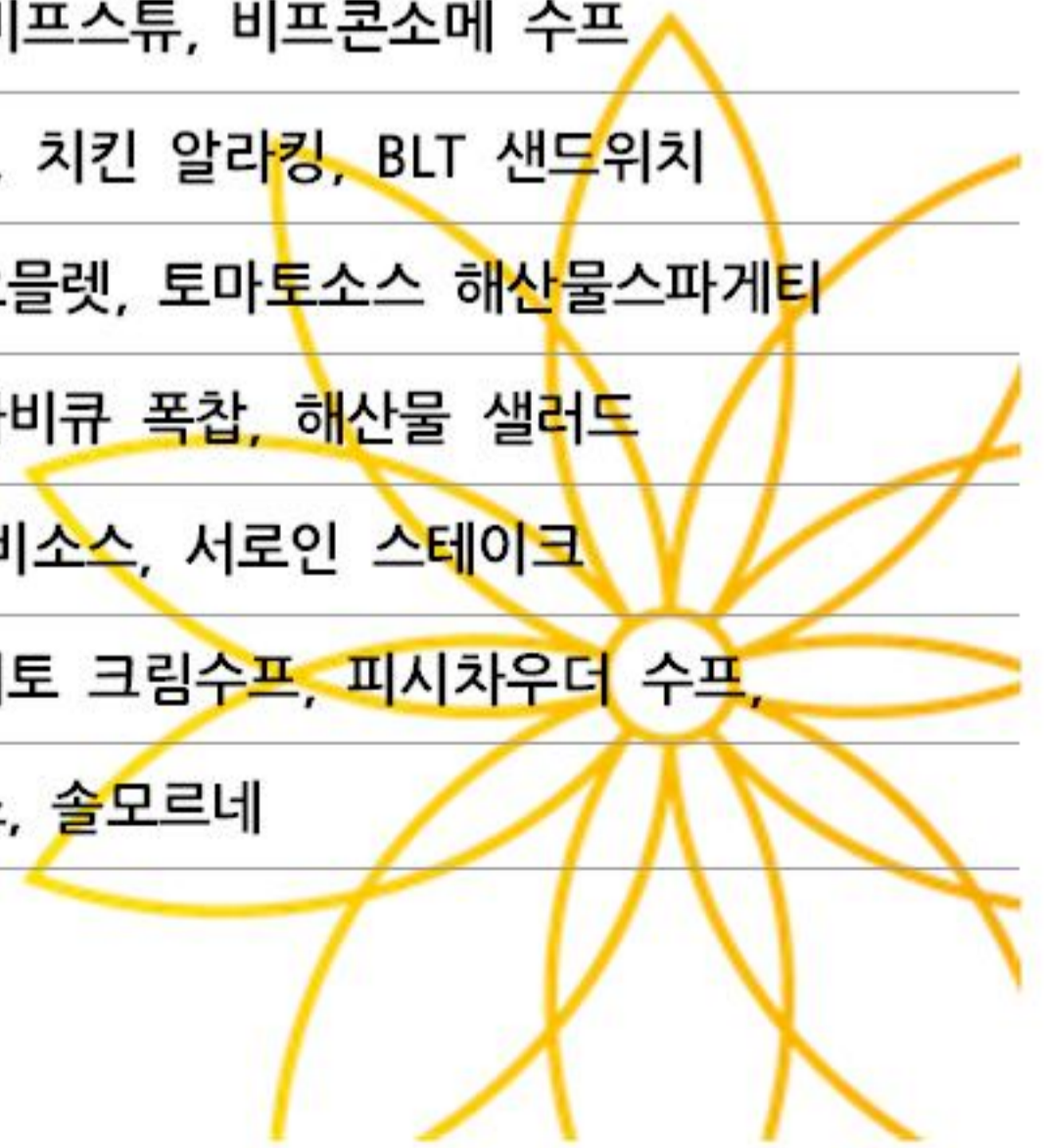
차수	교육일정	세부추진내용
10	6월11일	1. 밀폐유 2. 우엉잡채
11	6월18일	1. 오이사과오미자냉채 2. 토마토채소즙과냉삼계완자 3. 황정열무김치
12	6월25일	1. 볶음밥달걀말이 2. 양념닭발
13	7월2일	1. 차돌박이 도토리묵무침 2. 모듬버섯 한방양념구이
14	7월9일	1. 조기고사리조림 2. 복분자수제비를 곁들인 도미전골
15	7월16일	1. 골뱅이소면무침 2. 새우젓즙무침
16	10월1일	1. 과일라볶기 2. 콩나물불고기
17	10월8일	2. 영계은이버섯수프 3. 미역콩전
18	10월15일	1. 당귀복령장조림 2. 소고기감국숙채
19	10월22일	1. 모듬초밥 2. 우엉들깨죽 3. 어글탕
20	10월29일	개인 작품전



# 양식조리사

차수	교육일정	세부추진내용
1	4월 2일 (이론)	1. 식품위생 개론 2. 식중독 3. 식품첨가물 4. 식품위생 내역 5. 식품위생관계법규
2	4월 4일 (이론)	1. 식품학 개론 2. 식품가공 및 저장
3	4월 9일 (이론)	1. 조리과학 2. 단체급식 3. 원가계산
4	4월 11일 (이론)	1. 공중보건학 일반 2. 환경위생 3. 전염병 4. 기생충 5. 살균 및 소독 6. 공해 및 직업병
5	4월 16일 (이론)	1. 기출문제 풀이 위주 2. 모의고사 실시
6	4월 18일	수업 및 진행방법 소개 기본 서양조리기술 특강 및 실습
7	4월 23일	칼 기술 및 기본 썰기 특강 (양식 썰기 실습)
8	4월 25일	월도프 샐러드, 포테이토 샐러드
9	4월 30일	쉬림프 카나페, 프렌치어니언수프
10	5월 2일	미네스트로네수프, 사우전드 아일랜드 드레싱
11	5월 9일	샐러드 부케를 곁들인 참치 타르타르와 채소비네그레트
12	5월 14일	채소로 속을 채운 훈제연어를, 살리스버리 스테이크
13	5월 16일	프렌치 프라이드, 쉬림프 타르타르소스
14	5월 21일	피시뮌니엘, 비프스튜

차수	교육일정	세부추진내용
15	5월 23일	치킨 알라킹, BLT 샌드위치
16	5월 28일	치즈 오믈렛, 스페니시 오믈렛
17	5월 30일	토마토 소스 해산물 스파게티, 스파게티 카르보나라
18	6월 4일	바비큐 폭찹, 해산물 샐러드,
19	6월 11일	브라운스톡, 브라운그래비소스
20	6월 18일	서로인 스테이크, 홀랜다이즈 소스
21	6월 20일	포테이토 크림수프, 피시차우더 수프,
22	6월 25일	치킨커틀렛, 토마토소스
23	6월 27일	솔모르네, 비프콘소메 수프
24	7월 2일	햄버거 샌드위치, 이탈리아안 미트소스
25	7월 4일	월도프 샐러드, 포테이토 샐러드, 쉬림프 카나페
26	7월 9일	프렌치어니언수프, 미네스트로네수프, 사우전드 아일랜드 드레싱, 햄버거 샌드위치
27	7월 11일	참치 타르타르와 채소비네그레트, 프렌치 프라이드 쉬림프 타르타르소스, 이탈리아안 미트소스
28	10월 1일	채소로 속을 채운 훈제연어를, 살리스버리 스테이크, 타르타르소스
29	10월 8일	피시뮌니엘, 솔모르네, 비프스튜, 비프콘소메 수프
30	10월 10일	프렌치 프라이드 쉬림프, 치킨 알라킹, BLT 샌드위치
31	10월 15일	치즈오믈렛, 스페니시 오믈렛, 토마토소스 해산물스파게티
32	10월 17일	스파게티 카르보나라, 바비큐 폭찹, 해산물 샐러드
33	10월 22일	브라운스톡, 브라운그래비소스, 서로인 스테이크
34	10월 24일	홀랜다이즈 소스, 포테이토 크림수프, 피시차우더 수프,
35	10월 29일	치킨커틀렛, 토마토소스, 솔모르네



# 제빵기능사

차수	교육일정	세부추진내용
1	4월4일	<b>제빵이론</b> - 제빵이론 및 실습에 필요한 도구 설명
2	4월11일	<b>그리시니</b> - 제품별 배합표에 따라 재료를 준비할 수 있다.
3	4월18일	<b>식빵(비상식빵)</b> - 반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다.
4	4월25일	<b>우유식빵, 햄버거번</b> - 제품별 배합표에 따라 재료를 계량할 수 있다.
5	5월2일	<b>옥수수식빵</b> - 제품별 배합표에 따라 정확한 계량여부를 확인할 수 있다.
6	5월9일	<b>건포도식빵</b> - 반죽제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다.
7	5월16일	<b>밤식빵, 베이글</b> - 반죽제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 반죽을 할 수 있다.
8	5월23일	<b>풀먼식빵</b> - 분할패닝 시 제품에 따른 팬, 종이 등 필요기구를 사전에 준비할 수 있다.
9	5월30일	<b>버터톱, 프랑스빵</b> - 다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
10	6월20일	<b>쌀식빵</b> - 분할시 작업지시서에 따른 적정여부를 확인할 수 있다.
11	6월27일	<b>데니쉬페이스트리빵</b> - 페이스트리류형 반죽제조 시 작업지시서에 따라 반죽을 할 수 있다.
12	7월4일	<b>단팥빵</b> - 다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
13	7월11일	<b>크림빵</b> - 다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
14	7월18일	<b>스위트롤</b> - 반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다.
15	7월25일	<b>더취빵, 빵도넛</b> - 반죽제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다.
16	10월2일	<b>모카빵</b> - 작업지시서에 따른 작업장온도, 유지온도, 반죽온도 등을 체크할 수 있다.
17	10월10일	<b>트위스트빵, 호밀빵</b> - 반죽제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 반죽을 할 수 있다.
18	10월17일	<b>브리오슈</b> - 분할패닝 시 작업지시서에 따른 적정여부를 확인할 수 있다.
19	10월24일	<b>버터롤, 소보루빵</b> - 작업지시서에 따른 작업장온도, 유지온도, 반죽온도 등을 체크할 수 있다.
20	10월31일	<b>소세이지빵</b> - 다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.

# 헤어디자인 프로보노

차수	교육일정	세부추진내용
1	4월4일	수업 및 진행 방법 소개 미용사(일반) 국가자격증 안내 / 미용 이론
2	4월6일	기본 헤어 헤어커트(일자 커트)/ 실기
3	4월11일	헤어 스타일 연출 (블로드라이)/ 실기
4	4월13일	기본 헤어 헤어커트(스파니엘 커트)/ 실기
5	4월18일	헤어 스타일 연출 (블로드라이) 인컬/ 실기
6	4월20일	기본 헤어 헤어커트(이사도라 커트) / 실기
7	4월25일	헤어 스타일 연출 (블로드라이)아웃컬/ 실기
8	5월2일	기본 헤어 헤어커트(그래쥬에이션 커트)/ 실기 필기 접수 및 확인
9	5월4일	헤어 스타일 연출 (블로드라이) 인컬/ 실기
10	5월9일	기본 헤어 헤어커트(레이어 커트)/ 실기
11	5월11일	헤어 스타일 연출 (헤어 세트롤러) 인컬/ 실기
12	5월16일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브( 기본 형- 9등분)/ 실기
13	5월18일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브( 기본 형- 9등분)/ 실기
14	5월23일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브( 혼합형)/ 실기
15	5월25일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브( 혼합형)/ 실기
16	5월30일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브( 기본 형- 9등분)/ 실기
17	6월1일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브( 혼합형)/ 실기
18	6월8일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기 실기 접수 및 확인



차수	교육일정	세부추진내용
19	6월15일	기본 헤어커트(스파니엘)/ 실기 헤어 스타일 연출 (블로우드라이) 인컬/ 실기
20	6월20일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
21	6월22일	기본 헤어커트(이사도라)/ 실기 헤어 스타일 연출 (블로우드라이) 아웃컬/ 실기
22	9월5일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
23	9월7일	헤어 스타일 연출 (헤어 세트롤러) 인컬/ 실기
24	9월12일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
25	9월14일	헤어 컬러(주황, 보라, 초록)/실기
26	9월19일	두피모발 관리. 샴푸/ 실기
27	9월21일	실기 시험 대비 모의 고사
28	9월26일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
29	9월28일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
30	10월3일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
31	10월5일	두피모발 관리. 샴푸/ 실기 헤어 컬러(주황)/실기
32	10월10일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기 실기 접수 및 확인
33	10월12일	기본 헤어 퍼머넌트 웨이브/ 실기
34	10월17일	실기 시험 대비 모의 고사
35	10월19일	실기 시험 대비 모의 고사

