

목수학교 (화요일반) 강의계획서

회 차	일 정	주요내용	세 부 추 진 내 용
합동입학식 (3월27일 수요일)			
1회차	04/02	준비물과 안전교육	필수 / 선택 개인준비물, 공방규칙, 안전교육
2회차	04/09	재료의 이해	목공 재료와 물성 (나무망치제작)
3회차	04/16	측정공구 / 수공구의 이해	측정도구, 톱
4회차	04/23	수공구의 이해	끌, 대패
5회차	04/30	전동공구의 이해	드릴, 도미노, 트리머 등
6회차	05/07	기계공구의 이해	스크롤쏘, 밴드쏘, 마이터쏘 등
7회차	05/14	목공 필수 판재맞춤	맞춤실습 (공구박스 제작)
8회차	05/21	목공 필수 판재맞춤	맞춤실습 (공구박스 제작)
9회차	05/28	세공작업	콘솔(console) 제작
합동워크숍 (6월1일 토요일)			
10회차	06/04	맞춤작업, 집성작업	콘솔(console) 제작
11회차	06/11	조립작업, 연마작업	콘솔(console) 제작
12회차	06/18	도장 및 마무리	콘솔(console) 제작
13회차	06/25	간담회 1회차	인생 작당모의
14회차	09/03	목공 필수 골재맞춤	스툴(stool) 제작
15회차	09/10	목공 필수 골재맞춤	스툴(stool) 제작
16회차	09/17	세공작업	체어(armchair) 제작
17회차	09/24	맞춤작업	체어(armchair) 제작
18회차	10/01	간담회 2회차	인생 작당모의
19회차	10/08	연마작업	체어(armchair) 제작
20회차	10/15	조립작업	체어(armchair) 제작
21회차	10/22	연마작업	체어(armchair) 제작
22회차	10/29	도장 및 마무리	체어(armchair) 제작
합동졸업식 (11월6일 수요일)			

목수학교 (수요일반) 강의계획서

회 차	일 정	주요내용	세 부 추 진 내 용
합동입학식 (3월27일 수요일)			
1회차	04/03	준비물과 안전교육	필수 / 선택 개인준비물, 공방규칙, 안전교육
2회차	04/10	재료의 이해	목공 재료와 물성 (나무망치제작)
3회차	04/17	측정공구 / 수공구의 이해	측정도구, 톱
4회차	04/24	수공구의 이해	끌, 대패
5회차	05/01	전동공구의 이해	드릴, 도미노, 트리머 등
6회차	05/08	기계공구의 이해	스크롤쏘, 밴드쏘, 마이터쏘 등
7회차	05/15	목공 필수 판재맞춤	맞춤실습 (공구박스 제작)
8회차	05/22	목공 필수 판재맞춤	맞춤실습 (공구박스 제작)
9회차	05/29	세공작업	콘솔(console) 제작
합동워크숍 (6월1일 토요일)			
10회차	06/05	맞춤작업, 집성작업	콘솔(console) 제작
11회차	06/12	조립작업, 연마작업	콘솔(console) 제작
12회차	06/19	도장 및 마무리	콘솔(console) 제작
13회차	06/26	간담회 1회차	인생 작당모의
14회차	09/04	목공 필수 골재맞춤	스툴(stool) 제작
15회차	09/11	목공 필수 골재맞춤	스툴(stool) 제작
16회차	09/18	세공작업	체어(armchair) 제작
17회차	09/25	맞춤작업	체어(armchair) 제작
18회차	10/02	간담회 2회차	인생 작당모의
19회차	10/10(목)	연마작업	체어(armchair) 제작
20회차	10/16	조립작업	체어(armchair) 제작
21회차	10/23	연마작업	체어(armchair) 제작
22회차	10/30	도장 및 마무리	체어(armchair) 제작
합동졸업식 (11월6일 수요일)			

양식조리사 강의계획서

회 차	일 정	주요내용	세 부 추 진 내 용
합동입학식 (3월27일 수요일)			
1회차	04/02	이론수업	1. 식품위생 개론 2. 식중독 3. 식품첨가물 4. 식품위생 내역 5. 식품위생관계법규
2회차	04/03	이론수업	1. 식품학 개론 2. 식품가공 및 저장
3회차	04/09	이론수업	1. 조리과학 2. 단체급식 3. 원가계산
4회차	04/10	이론수업	1. 공중보건학 일반 2. 환경위생 3. 전염병 4. 기생충 5. 살균 및 소독 6. 공해 및 직업병
5회차	04/16	이론수업	1. 기출문제 풀이 위주 2. 모의고사 실시
6회차	04/17	이론수업	수업 및 진행방법 소개 기본 서양조리기술 특강 및 실습
7회차	04/23	실기수업	칼 기술 및 기본 썰기 특강 (양식 썰기 실습)
8회차	04/24	실기수업	월도프 샐러드, 포테이토 샐러드
9회차	04/30	실기수업	쉬림프 카나페, 프렌치어니언수프
10회차	05/01	실기수업	미네스트로네수프, 사우전드 아일랜드 드레싱
11회차	05/07	실기수업	샐러드 부케를 곁들인 참치 타르타르와 채소비네그레트
12회차	05/08	실기수업	채소로 속을 채운 훈제연어를, 살리스버리 스테이크
13회차	05/14	실기수업	프렌치 프라이드, 쉬림프 타르타르소스
14회차	05/15	실기수업	피시위니엘, 비프스튜
15회차	05/21	실기수업	치킨 알라킹, BLT 샌드위치
16회차	05/22	실기수업	치즈 오믈렛, 스페니시 오믈렛
17회차	05/28	실기수업	토마토 소스 해산물 스파게티, 스파게티 카르보나라

18회차	05/29	실기수업	바비큐 족집, 해산물 샐러드
합동워크숍 (6월1일 토요일)			
19	06/04	실기수업	브라운스톡, 브라운그래비소스
20	06/05	실기수업	서로인 스테이크, 홀랜다이즈 소스
21	06/11	실기수업	포테이토 크림수프, 피시차우더 수프,
22	06/12	실기수업	치킨커들렛, 토마토소스
23	06/18	실기수업	슬모르네, 비프콘소메 수프
24	06/19	간담회 1회차	인생 작당모의
25	09/03	실기수업	햄버거 샌드위치, 이탈리아 미트소스
26	09/04	실기수업	월도프 샐러드, 포테이토 샐러드, 쉬림프 카나페
27	09/10	실기수업	프렌치어니언수프, 미네스트로네수프, 사우전드 아일랜드 드레싱, 햄버거 샌드위치
28	09/11	실기수업	참치 타르타르와 채소비네그레트, 프렌치 프라이드 쉬림프 타르타르소스, 이탈리아 미트소스
29	09/17	실기수업	채소로 속을 채운 훈제연어를, 살리스버리 스테이크, 타르타르소스
30	09/18	실기수업	피시위니엘, 슬모르네, 비프스튜, 비프콘소메 수프
31	09/24	실기수업	프렌치 프라이드 쉬림프, 치킨 알라킹, BLT 샌드위치
32	09/25	실기수업	치즈오믈렛, 스페니시 오믈렛, 토마토소스 해산물스파게티
33	10/01	간담회 2회차	인생 작당모의
34	10/02	실기수업	스파게티 카르보나라, 바비큐 족집, 해산물 샐러드
35	10/08	실기수업	브라운스톡, 브라운그래비소스, 서로인 스테이크
36	10/15	실기수업	홀랜다이즈 소스, 포테이토 크림수프, 피시차우더 수프
37	10/16	실기수업	치킨커들렛, 토마토소스, 슬모르네
합동졸업식 (11월6일 수요일)			

신중년 요리하는 남자 강의계획서

회차	일정	주요내용	세부추진내용
합동입학식 (3월27일 수요일)			
1회차	04/01	1. 특강 2. 식품위생 및 법규	1. 과정소개 2. 특강-알고 만들고 알고 먹자 3. 식품위생 개론 4. 식중독 5. 식품첨가물 6. 식품위생 내역 7. 식품위생관계법규
2회차	04/08	1. 실습수업 진행소개 및 실습실 배정 2. 기초조리실습(1)	1. 수업 및 진행방법 소개 2. 기본 생활건강요리에 대한 이론 3. 실습수업을 위한 역할 분담 4. 칼 기술 및 기본 썰기 특강 5. 삼색무생채 6. 삼겹살복쌈
3회차	04/15	1. 기초조리실습(2) 2. 시연+실습+피드백	1. 달걀지단 만들기 2. 오이 돌려찍기 3. 당근 채썰기 4. 고기고명 만들기 5. 밀전병 부치기 6. 겨자즙 만들기 7. 칠절판 담기
4회차	04/22	시연+실습+피드백	1. 보혈칼국수 2. 오이나물
5회차	04/29	시연+실습+피드백	1. 만능양념장 만들기 1(된장양념) 2. 응용요리 1 - 미역해물된장무침 3. 응용요리 2 - 시래기된장짜글이 4. 응용요리 3 - 소고기영양비빔밥
6회차	05/06 (휴일) 보강필요	시연+실습+피드백	1. 만능양념장 만들기 2(고추장양념) 2. 응용요리 1 - 베이컨사과말이와 오징어볶음 3. 응용요리 2 - 떡볶이
7회차	05/13	시연+실습+피드백	1. 만능양념장 만들기 3(간장양념) 2. 응용요리 1 - 만능간장 양념장 3. 응용요리 2 - 팥콩멸치볶음 4. 만능양념장 만들기 4(고추기름) 5. 응용요리 1 - 고추기름 만들기 6. 응용요리 2 - 무소고기고추기름무침
합동워크숍 (6월1일 토요일)			
8회차	05/20	시연+실습+피드백	1. 토마토소스와 볶음밥달걀말이 2. 콩고기피자
9회차	05/27	시연+실습+피드백	1. 갈근죽순제육찜과 깻잎튀김 2. 삼치구이와 완두소스

10회차	06/03	시연+실습+피드백	1. 닭갈비와 볶음밥 2. 비빔막국수
11회차	06/10	시연+실습+피드백	1. 밀폐유 2. 찹스테이크
12회차	06/17	시연+실습+피드백	1. 오이사과오미자냉채 2. 토마토채소즙과냉삼계완자 3. 황정열무김치
13회차	06/24	간담회 1회차	인생 작당모의
14회차	09/02	시연+실습+피드백	1. 보혈쌀밥 바지락탕수 2. 양념닭발
15회차	09/09	시연+실습+피드백	1. 차돌박이 도토리묵무침 2. 모듬버섯 한방양념구이
16회차	09/16	시연+실습+피드백	1. 꼬시래기 골뱅이무침 2. 파래전 해물채소말이
17회차	09/23	시연+실습+피드백	1. 당귀복령장조림 2. 새우젓즙무침
18회차	09/30	시연+실습+피드백	1. 과일라볶기 2. 콩나물불고기
19회차	10/07	간담회 2회차	인생 작당모의
20회차	10/14	시연+실습+피드백	1. 생새우감자옹심이탕 2. 미역공전
21회차	10/21	시연+실습+피드백	○ 5분 만에 찌개 만들기 1. 김치찌개 2. 된장찌개
22회차	10/28	시연+실습+피드백	1. 소고기초밥 2. 어글탕

합동졸업식 (11월6일 수요일)

제빵기능사 강의계획서

회차	일정	주요내용	세부추진내용
합동입학식 (3월27일 수요일)			
1회차	04/03	제빵이론	제빵이론 및 실습에 필요한 도구 설명
2회차	04/10	그리시니	제품별 배합표에 따라 재료를 준비할 수 있다.
3회차	04/17	식빵(비상식빵)	반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다.
4회차	04/24	우유식빵, 햄버거번	제품별 배합표에 따라 재료를 계량할 수 있다.
5회차	05/01	옥수수식빵	제품별 배합표에 따라 정확한 계량여부를 확인할 수 있다.
6회차	05/08	건포도식빵	반죽제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다.
7회차	05/15	밤식빵, 베이글	반죽제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 반죽을 할 수 있다.
8회차	05/22	풀먼식빵	분할패닝 시 제품에 따른 팬, 종이 등 필요기구를 사전에 준비할 수 있다.
9회차	05/29	버터툰, 프랑스빵	다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
합동워크숍 (6월1일 토요일)			
10회차	06/05	쌀식빵	분할시 작업지시서에 따른 적정여부를 확인할 수 있다.
11회차	06/12	데니쉬페이스트리빵	페이스트리류형 반죽제조 시 작업지시서에 따라 반죽을 할 수 있다.
12회차	06/19	단팥빵	다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
13회차	06/26	간담회 1회차	인생 작당모의
14회차	09/04	크림빵	다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
15회차	09/11	스위트롤	반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다.
16회차	09/18	더취빵, 빵도넛	반죽제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다.
17회차	09/25	모카빵	작업지시서에 따른 작업장온도, 유지온도, 반죽온도 등을 체크할 수 있다.
18회차	10/02	간담회 2회차	인생 작당모의
19회차	10/10(목)	트위스트빵,호밀빵	반죽제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 반죽을 할 수 있다.
20회차	10/16	브리오슈	분할패닝 시 작업지시서에 따른 적정여부를 확인할 수 있다.
21회차	10/23	버터롤, 소보루빵	작업지시서에 따른 작업장온도, 유지온도, 반죽온도 등을 체크할 수 있다.
22회차	10/30	소세이지빵	다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다.
합동졸업식 (11월6일 수요일)			

사찰음식으로 차리는 건강밥상 강의계획서

회차	일정	주요내용	세부추진내용
합동입학식 (3월27일 수요일)			
1회차	04/03	봄철 건강음식	엄나무순전, 냉이탄호박수제비, 단호박जू스
2회차	04/10	봄철 건강음식	씀바귀무침, 취나물밥, 애호박된장찌개
3회차	04/17	보양음식	전복초와 전복죽, 한식샐러드
4회차	04/24	봄철 건강음식	썩개떡, 썩연근전, 부추새우전
5회차	05/01	간장소스와 고추장만들기	한식간장으로 만드는 소스 2종, 조정고추장
6회차	05/08	한식디저트	호두강정, 멸치강정
7회차	05/15	전통음식	전통대추고약식, 대추고만들기, 대추차
8회차	05/22	여름 건강음식	돼지불고기와유자청소스샐러드, 가지숙김치, 들깨죽(시연)
9회차	05/29	여름 건강음식	매콤한가지덮밥, 애호박찜, 두부버섯냉채
합동워크숍 (6월1일 토요일)			
10회차	06/05	선물하기좋은 우리음식	견과강정, 선물포장
11회차	06/12	여름음식,맛간장만들기	삼치유자청조림, 버섯육개장, 맛간장만들기
12회차	06/19	한식디저트	캐슈넛개강정, 팥공크런치, 원소빙
13회차	06/26	간담회 1회차	인생 작당모의
14회차	09/04	한식디저트	개성약과(모약과, 꽃약과) ,양갱
15회차	09/11	명절음식	떡갈비,삼색전(연근전,오이쌀가루전) 더덕찜무침
16회차	09/18	가을 건강음식	두부우영조림, 곤드레나물밥, 마늘찜(시연)
17회차	09/25	가을 건강음식	우영버섯전골, 더덕구이
18회차	10/02	간담회 2회차	인생 작당모의
19회차	10/10(목)	겨울 건강음식	된장시래기나물찜, 양배추오징어채무침
20회차	10/16	잔치음식	잔치잡채, 코다리강정
21회차	10/23	전통음식	육포간장 만들기, 전통수제육포 양념
22회차	10/30	보자기포장법	육포포장, 다양한 방법의 보자기 선물포장
합동졸업식 (11월6일 수요일)			