

①-② 리얼푸드 급식조리사 (2기) 운영 세부일정표

- 2기: 08.21.(월)~10.28.(토) (150시간)
- 월요일,수요일 10:00~16:00(5h) [한식조리사 교육 16:00~19:00(3h)]
- 토요일 10:00~17:00(6h) (점심시간 12:00~13:00)

연 번	교육일정			교육내용				강의실	수업 방법
	일자	시간		구분	강의 주제	세부내용	강사		
1	08.21 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	한국 음식의 개요	- 사람은 무엇을 먹어야 하나 - 영양소와 포만감을 충족시키는 음식을 조화롭게 먹는 법	김운진	몽당 도서관 515호	Off
2	08.23 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	한식 기초 및 어린이 식단	- 두부조림, 무생채, - 단호박 브로콜리 죽 - 삼색 청포묵전	김운진	몽당 도서관 515호	Off
3	08.28 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	식습관 형성	- 먹어야 할 음식과 먹지 말아야 할 음식 - 세균을 위한 음식과 장내 유익균을 위한 음식	김운진	몽당 도서관 515호	Off
4	08.30 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	식생활 관리의 개요	- 식생활의 기능과 변화 - 식생활과 건강 - 식생활 관리의 목표설정 - 식단의 계획 - 식단의 평가	전소현	몽당 도서관 515호	Off
5	09.04 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	이유식 및 어린이 간식	- 쇠고기 무죽 - 코티지 치즈 - 단호박 경단	전소현	한길관 EB 135호	Off
6	09.06 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	대상별식 생활관리	- 아동기 특징과 식생활 - 아동 대상 영양교육 방법 - 노인기 식생활 관리 특징 연하곤란자의 식생활	전소현	몽당 도서관 515호	Off
7	09.11 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	약선 및 어린이 식단	- 한방 황계탕, 무우유보양식 - 오미자 돌나물 무침	김운진	한길관 EB 135호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	생채	- 무생채 - 도라지생채 - 더덕 생채 - 겨자채	김운진	한길관 EB 135호	Off
8	09.13 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	특별식, 식품 위생 관리	- 저나트륨, 저열량 식단구성 - 식중독 예방 방법 - 위생적인 식품 취급 방법	전소현	몽당 도서관 515호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	소양	건강한 한끼 이론	- 신중년의 건강한 밥상 - 건강 음식 궁합 알기	김형렬	예지관 502호	Off
9	09.16 (토)	10:00 ~ 17:00	6	소양	음식을 나누는 삶	- 신중년의 건강한 밥상 - 건강 음식 궁합 알기 *사회공헌활동* - 건강식을 조리하여 주변 이웃에게 나눔 실천	김형렬	예지관 502호	Off

연 번	교육일정			교육내용				강의실	수업 방법
	일자	시간		구분	강의 주제	세부내용	강사		
10	09.18 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	건강한 식단	- 클라라의 아이들 식단 - 푸드 룰 (FOOD RULES) - 칼라푸드	김운진	한길관 EB 135호	Off
11	09.20 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	유아 및 어린이 식단	- 당근케첩을 이용한 베지버그 만들기 - 아동요리 교육 메뉴 (바게트 자동차) - 어린이 당 줄이기 영양교육 (콜라, 가공유 만들기 실습)	전소현	한길관 EB 114호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	전	- 옥원전 - 표고전 - 풋고추전 - 생선전	김운진	한길관 EB 114호	Off
12	09.23 (토)	10:00 ~ 17:00	6	기술	건강한 한끼 실습	- 음식 궁합을 고려한 건강밥상 제조	김형렬	예지관 502호	Off
13	09.25 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	약선 및 어린이 식단	- 궁중 초교탕 - 즉석 장아찌 - 개구리 샌드위치	김운진	한길관 EB 135호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	구이	- 너비아니 구이 - 더덕구이 - 생선 양념구이 - 제육구이	김운진	한길관 EB 135호	Off
14	09.27 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	무의식 적인 식습관	- 조부모들의 음식에 관한 공통적 생각, 음식과의 거리 및 용기에 따른 섭취량 관계 세포와 장기의 식습관 기억	김운진	한길관 EB 114호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	현장 실습	외식산업 현장	- 현 외식산업의 위치 - 창업 메뉴 개발하기	김형렬	예지관 502호	Off
15	10.04 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	약선 및 어린이 식단	- 쇠고기 구기자산약찜 - 대하찜 - 두부 쪽갓나물	김운진	한길관 EB 114호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	구이와 적	- 북어구이 - 섭산적 - 화양적 - 지짐누름적	김운진	한길관 EB 114호	Off
16	10.07 (토)	10:00 ~ 17:00	6	소양 교육	소양 교육	- 인생 3모작 준비하기 (구직 등록, 이력서 작성)	이은순	몽당 도서관 515호	Off
17	10.11 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	노인식 및 저염 식단	*사회공헌활동* 건강한 찜 만들기	전소현	한길관 EB 114호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	숙채	- 미나리강회 - 탕평채 - 육회 - 재료썰 기	김형렬	예지관 502호	Off

연 번	교육일정			교육내용				강의실	수업 방법
	일자	시간		구분	강의 주제	세부내용	강사		
18	10.16 (월)	10:00 ~ 16:00	5	기술	외국 조리	- 찐유 만들기 - 오토밀바 - 일식 쇠고기덮밥	전소현	한길관 EB 135호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	탕과찌개	- 완자탕 - 생선찌개 - 두부 젓국찌개 - 콩나물밥	김형렬	예지관 502호	Off
19	10.18 (수)	10:00 ~ 15:00	4	기술	약선 및 어린이 식단	- 약과 - 수정과 - 민간자격증 평가 (친환경 요리지도사)	김운진	한길관 EB 114호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	밥과 조림	- 비빔밥 - 두부조림 - 홍합초 - 칠절판	김형렬	예지관 502호	Off
20	10.21 (토)	10:00 ~ 17:00	6	현장 실습	현장 실습	- VR(가상현실) 영상 체험을 통한 CCP별 조리실 위생교육 - 1인 1회 적정 배식량 및 보존식량 바로 알기, - ATP 측정을 통한 손 씻기 전 후 오염도 비교	이현선	몽당 도서관 515호	Off
21	10.23 (월)	10:00 ~ 17:00	6	기술	창업 메뉴 개발	- 리얼푸드 급식조리사 총괄정리 - 창업을 위한 본인만의 메뉴 개발 이론	김운진	몽당 도서관 515호	Off
22	10.25 (수)	10:00 ~ 16:00	5	기술	외국 조리	- 야채스튜 라파뚜이 - 새우두부 스테이크 - 떠먹는 황도 티라미슈 - 수료식	전소현	한길관 EB 114호	Off
		16:00 ~ 19:00	3	기술	죽과 볶음	- 장국죽 - 잡채 - 오징어 볶음	김형렬	예지관 502호	Off
23	10.28 (토)	10:00 ~ 17:00	6	현장 실습	현장 실습	- 급식시설 현장실무 실습	이현선	부천대 단체 급식실	Off
총 계		150		-					