

# 강 의 계 획 서

과정명	강좌명
명인·명장에게 배우는 직업의 세계	요리(조리산업)

강 사 명	허이재/박계영/박안순	강의기간	2023.5.20.~7.1.
강의목표	대한민국 명인·명장·신지식인 선생님들의 삶과 가치관, 요리직업과 인생 이야기 공유와 함께 직접 꾸미고 같이 만들어가는 요리 진로 실습과 체험으로 진로와 직업에 대한 비전과 가치관 형성의 본 강의의 목표이다.		
지도방침	강사 이론 설명과 실기 시연 후, 학생 1인 1재료 실습과 체험		
강의개요	1. 한국음식의 이해와 음식문화 알기! 2. 이탈리아요리의 이해와 음식문화 알기! 3. 일본조리의 이해와 음식문화 알기! 4. 중화조리의 이해와 음식문화 알기! 5. 요리 테라피의 이해와 교육!		
체험 활동 필요 경비	무료		

※ 강의계획서는 강좌 신청에 따른 사전 정보 안내를 위해 우리 도서관 홈페이지 및 관계기관에 공개됩니다.

회 차	일 자	교육과정	내 용	비고/시간
1	5.20. 10시-12시	한식	○ 한국음식의 이해와 음식문화 알기! - 한국음식은 약식동원(藥食同源)이다. - 떡갈비	2
2	6.3. 10시-13시	양식	○ 이탈리아요리의 이해와 음식문화 알기! - 파스타는 알덴테(Aldente)가 제일이다.	3
3	6.10. 10시-13시	일식	○ 일본조리의 이해와 음식문화 알기! - 일식요리는 생식(生食)으로 눈과 입으로 먹는다.	3
4	6.17. 10시-13시	중식	○ 중화조리의 이해와 음식문화 알기! - 중화조리는 오미팔진(五味八珍)이다. - 칠리새우	3
5	6.24. 10시-13시	푸드테라피	○ 요리 테라피의 이해와 교육! - 각종 식재료를 활용한 요리심리상담 체험	3
6	7.1. 10시-13시	푸드테라피	○ 요리 테라피의 이해와 교육! - 각종 식재료를 활용한 요리심리상담 체험	3

# 강 의 계 획 서

과정명	강좌명
명인·명장에게 배우는 직업의 세계	패션(의류)

강 사 명	전병원	강의기간	2023년 5월 20일~7월 1일
강의목표	대한민국명장과 청소년의 만남 체험학습을 통해 미래의 적성에 맞는 진로 선택과 명장의 삶과 직업관을 통한 패션디자인의 직업을 알아봄		
지도방침	도제식 강의		
강의개요	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 대한민국명장이 되기까지의 인생이야기</li> <li>2. 패션디자인과 사람의 체형과 의상과 관계</li> <li>3. 바지의 디자인 일러스트 제작</li> <li>4. 에코백 만들기(재봉틀 사용방법)</li> </ol>		
비 고	수강료 무료		

※ 강의계획서는 강좌 신청에 따른 사전 정보 안내를 위해 우리 도서관 홈페이지 및 관계기관에 공개됩니다.

회 차	일 자	교육과정	내 용	비 고
1	5. 20.(토) 14~16시	명 장 과 의 첫 만남	○. OT, 주제 설정 및 계획 조정, 역할분담 ○. 남성복의 이해 와 신체체형의 분류 - 의복의 역사와 남성복의 스타일의 - 교육생들의 체형과 신체 치수 채촌체험	전병원 양복점
2	6. 3.(토) 14~17시	바지 제작	○ 바지의 앞판 패턴 제작 - 바지 일러스트 - 교육생의 바지 패턴 제작 체험	전병원 양복점
3	6. 10(토) 14~17시	바지 제작	○ 바지의 앞.뒤판 원단 재단 - 교육생의 바지 앞.뒷판 패턴 원단 재단 체험	전병원 양복점
4	6.17.(토) 14~17시	바지 제작	○ 바지의 피팅복 제작 - 바지의 가봉복 손바느질로 제작 체험	전병원 양복점
5	6.24.(토) 14~17시	에코백 만들기	○ 에코백 재단 및 재봉틀 체험 - 재봉틀 사용방법 체험 - 교육생의 직접 완성한 에코백 제작	전병원 양복점
6	7.1(토) 14~17시	에코백 만들기	○ 에코백 만들기 및 완성 - 교육생의 직접 완성한 에코백 완성  ○ 바지의 완성후 착복 체험 -교육생의 직접 완성한 패턴을 사용 바지의 완성	전병원 양복점