

강 의 계 획 서

과정명	강좌명
명인·명장에게 배우는 직업의 세계	요리(조리산업)

강사명	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	<ol style="list-style-type: none"> 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">1. 대한민국명장이 되기까지의 인생이야기2. 패션디자인과 사람의 체형과 의상과 관계3. 바지의 디자인 일러스트 제작4. 에코백 만들기(재봉틀 사용방법)		
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