

# < 하계방학기간 중학생 학과체험 특강 >

## 한조고와 함께해요, 요리교실

### 1. 운영 목적

- 본교 인적, 물적 조리자산을 이용하여 하계 방학기간 재학생들의 조리역량 강화함.
- 조리교육 기관으로의 경쟁력 재고 하고 학생들이 삶의 목표와 방향을 설정할 수 있도록 조리 진로 관련 다양한 정보제공
- 중학생에서 조리학과 학과체험, 조리사 직업체험의 기회를 제공하고 조리전공 학생들에게 조리강사의 직업체험 기회를 제공함으로 자기주도적 진로개발을 유도함.

### 2. 사업개요

- 2023학년도 하계방학을 이용하여 **한조고와 함께해요, 요리교실** (조리학과 학과체험, 조리강사 직업체험)를 운영하여 방학기간 중에도 지속적인 조리교육 프로그램을 본교 재학생과 조리진로 희망 중학생, 학부모, 진로교사에게 제공함.
- 조리강사가 조리학과의 소개, 조리사전준비, 조리실습을 소개하고 전반적인 프로그램을 운영하고 본교 재학생이 중학생에게 조리수업을 함께 지도하며 식공간연출 강사체험을 하고 조리진로 희망 중학생은 푸드스타일리스트 직업 체험을 실시함.

### 3.대상

- 학과체험: 조리진로희망 중학생, 학부모, 중학교 진로관련 교사 (10명/회 \*15회 150명)
- 조리강사직업체험: 본교재학생 조리마케팅 프로그램에 참여하는 2,3학년 학생 중 희망학생

### 4.일정

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 2023년 6/14(수)일부터                    | 프로그램 기획, 참가 본교재학생, 조리진로 희망 중학생 접수   |
| 7/19(수)~7/27(금)<br>함께해요, 요리교실<br>진행 | 7/19(수), 7/20(목), 7/21(금), 7/22(토)<br>7/24(월), 7/25(화), 7/26(수), 7/27(목)<br>7일간(오전/오후), 7/27(오전) 총 15차시 (4시간/차시*15차시)운영<br>오전반 09:30~13:30 / 오후 14:00~18:00 |

#### 4. 운영과정

##### 가. 강좌 안내

|       |   |
|-------|---|
| 과정명   | <b>한조고와 함께해요 요리교실</b>   |
| 내용    | 조리에 대한 기본 개념을 학습하고 식재료의 특징을 이해하고 이론과 실습을 통해 학습하는 학과체험을 함.<br>본교 재학생은 자신이 학습한 조리과 식자재의 특징을 중학생들에게 지도하며 중학생들이 조리과 학과체험 할수 있도록 지원함으로써 조리진로 중학생은 교사에게 이론수업과 실습 지도를 받으며 학과체험을 실시함. |
| 담당교사  | 교육홍보부장 이인권  |
| 장소    | 실습실 402호 사전준비, 만나카페, 바리스타 실습실   |
| 참여 학생 | 1차시당 본교재학생 4명, 조리진로 중학생 10명/차시, 최대 12명, 정원을 넘길 경우 탄력적으로 운영함.  |
| 문의 사항 | 02-2610-4639/ kerny21@korea.kr<br>경기도교육청 메신저/한국조리과학고등학교 교육홍보부 이인권   |

##### 나. 일자별 계획서

| 과정명                                       | <함께해요 요리교실>       |
|---|-------------------|
| <소고기 요리 과정 ><br>불고기 부추전골 과 냉채             | 1 차시 09:30~13:30  |
|   | 2 차시 14:00~18:00  |
|   | 3 차시 09:30~13:30  |
|   | 4 차시 14:00~18:00  |
| <돼지고기 요리 과정><br>목살스테이크와<br>쌈장크림소스와 파스타    | 5 차시 09:30~13:30  |
|   | 6 차시 14:00~18:00  |
|   | 7 차시 09:30~13:30  |
|   | 8 차시 14:00~18:00  |
| <닭고기 과정><br>치킨커틀렛과 유자소스 디저트               | 9 차시 09:30~13:30  |
|   | 10 차시 14:00~18:00 |
|   | 11 차시 09:30~13:30 |
|   | 12 차시 14:00~18:00 |
| <계절음료 과정><br>바리스타 에스프레소 음료와 초코에칭<br>& 디저트 | 13 차시 09:30~13:30 |
|   | 14 차시 14:00~18:00 |
|   | 15 차시 09:30~13:30 |

##### 다. 부문별 운영계획

|     |  |
|-----|--|
| 과정명 | <b>한조고와 함께해요 요리교실(조리학과체험, 조리강사 직업체험)</b> |
| 1교시 | 조리사 직업소개, 학과소개, 학교소개, 조리와 융합적 진로 소개,     |
| 2교시 | 실습전 안전교육, 본교교사, 본교 재학생 조리시연              |
| 3교시 | 조리실습                                     |
| 4교시 | 시식, 정리 후 귀가                              |

## 5. 접수방법

- 한국조리과학고등학교 홈페이지(www.kcas.hs.kr)  
(입학안내-학과체험)를 통하여 신청
- 2024학년도 신입생 안내 공식 교육플랫폼(네이버밴드)를 통해 신청

## 6. 기타사항

- 세부일정 및 메뉴는 변경 가능하며 사전에 참가자에게 공지함.
  - 활동에서 학생의 안전을 최우선으로 하고 담당교사의 판단하여 프로그램을 중지하거나 활동 계획을 변경, 취소할 수 있음.
  - 체험프로그램의 접수는 공문발송일부터 하며 선착순으로 마감함.
- <이상>