

한식 교강사 교육과정

교육생 모집안내 (심화1과정)

농림축산식품부와 한식진흥원이 주관하는 [한식 교강사 교육]은
한식 분야 최고의 전문가들의 교육을 통하여
체계적이고 전문화된 한식 전문 교강사를 양성하기 위한 프로그램입니다.

한식 교강사 교육 심화1과정 (경력 5년 미만 대상)

교육개요	교육기간	2019. 6. 22. (토) - 7. 14. (일) / 주말마다 8회 진행 (66시간) * 비합숙교육(숙박 미지원)
	교육장소	한식진흥원(서울 서초구 aT센터), 한식문화관(서울 중구)
	교육인원	35명

교육신청



교육대상자	한식 교강사 강사 및 예정자 (경력 5년 미만) ① 강사 자격 : 현재 대학, 고등학교, 문화센터, 요리학원, 지자체 기술센터, 외식연구소 등에서 한식강사로 활동 중인 자 ② 강사 예정자 자격 : 한식·조리·식품영양학·음식문화 전공자로 교육 수료 이후 강사 활동 예정자
모집기간	2019. 4. 29. (월) - 5. 31. (금)
접수방법	E-mail 지원 (hansikedu@hansik.or.kr)
제출서류	- 공통 : 교육 신청서 - 강의 경력자 : 졸업증명서, 한식 강의 관련 재직증명서 및 경력증명서 - 강의 예정자 : 졸업(예정)증명서, 관련 활동 증명서 ※ 선택 첨부서류 : 한식·조리 조리 관련 국가기술 자격증 사본 (명인, 기능장 포함), 수상 증빙자료, 교육수강(최근 2년 내) 증빙자료 제출, 외국 대학을 졸업했을 경우 졸업증명서 또는 국가공인 외국어 성적 증명서
선발방법	서류심사
교육비용	54만원 (교재, 조리복, 실습재료비, 현장견학비, 중식 등 포함)
특전	수료증 수여(80% 이상 출석 시), 개인 프로필 사진 촬영 후 제공

문의

담당자	한식진흥원 교육사업팀
Tel	02-6300-2064
E-mail	hansikedu@hansik.or.kr
홈페이지	한식포털(https://www.hansik.or.kr/)

교육과정

분야별 국내 최고 강사진으로 구성된 교육과정은 이론(교수법 포함),
조리시연·실습, 현장견학으로 진행됩니다.

구분	과목명	강사	비고
1회차 6.22 (토)	음식은 문화다	주영하	이론
	2019년 식품 트렌드	이용선	
2회차 6.23 (일)	식재료의 이해	하미현	이론
	한식과 과학	김수희	
	한식 속 아름다움(한식 스타일링)	고영옥	
3회차 6.29 (토)	한식 속 다양한 맛	고성희	이론
	전통주의 이해 및 최근 트렌드	이승훈	
	궁중음식의 이해	정길자	
4회차 6.30 (일)	현 장 견 학		
5회차 7.6 (토)	발효음식(김치)	신미경	시연실습
	발효음식(장류)	신미경	
	종가음식	조귀분	
6회차 7.7 (일)	곡류를 이용한 음식	이연순	시연실습
	생선을 이용한 음식	조희숙	
	육류를 이용한 음식	조희숙	
7회차 7.13 (토)	거꾸로 수업	정찬필	이론
	한식 교과교육론	홍나미	
	교안 작성법 및 교육자료 개발	이승미	
8회차 7.14 (일)	음식평론	유지상	이론
	한식의 인문학적 이해	정혜경	
	한식 교강사의 역할	정혜경	기타

*강사 및 강의 내용·일정은 변동 가능