

한식 교강사 교육과정

교육생 모집안내 (심화2과정)

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

한식 교강사 교육 심화2과정 (경력 5년 이상 대상)

교육개요	교육기간	2019. 8. 3. (토) - 8. 25. (일) / 주말마다 8회 진행 (64시간) * 비합숙교육(숙박 미지원)
	교육장소	한식진흥원(서울 서초구 aT센터), 한식문화관(서울 중구)
	교육인원	35명

교육신청



교육대상자	한식 교강사 강사 (경력 5년 이상) • 강사 자격 : 현재 대학, 고등학교, 문화센터, 요리학원, 지자체 기술센터, 외식연구소 등에서 한식강사로 활동 중인 자
모집기간	2019. 4. 29. (월) - 7. 5. (금)
접수방법	E-mail 지원 (hansikedu@hansik.or.kr)
제출서류	• 교육 신청서, 한식 강의 관련 재직증명서 및 경력증명서 ※ 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 8.3 (토)	조선시대 요리책의 문화사	주영하	이론
	2019년 식품 트렌드	이용선	
2회차 8.4 (일)	교안 작성법 및 교육자료 개발	이승미	이론
	전통주의 이해 및 최근 트렌드	이승훈	
	음식평론	유지상	
3회차 8.10 (토)	원행음료정리의궤에서 본 궁중음식 1	조은희	시연실습
	원행음료정리의궤에서 본 궁중음식 2	조은희	
	파인다이닝 한식메뉴 1	조희숙	
4회차 8.11 (일)	발효음식(김치)	박종숙	시연실습
	발효음식(장류)	박종숙	
	파인다이닝 한식메뉴 2	최은미	
5회차 8.17 (토)	한식 디저트 1	서명환	시연실습
	한식 디저트 2	서명환	
	파인다이닝 한식메뉴 3	박성배	
6회차 8.18 (일)	현 장 견 학		
7회차 8.24 (토)	해외 음식,조리교육 사례	이은정	이론
	한식 교과교육론	홍나미	
	한식 교육 현장 사례분석 세미나	노광석	
8회차 8.25 (일)	한식 속 다양한 맛 (미각교육)	고성희	이론
	한식의 인문학적 이해	정혜경	
	한식 교강사의 역할	정혜경	기타

*강사 및 강의 내용·일정은 변동 가능