

서식4 고교학점제 지원시스템 게시용 운영계획서

학교 밖 교육 [여름방학 강좌-창체형] 호텔외식 조리실습

○ 개요

대학명	○ 전주기전대학(☎ 063-280-5322)
학 과	○ 호텔외식조리과
기 간	○ 2026년 7월 28일(화) ~ 7월 30일(목) (3회, 회당 6시간/총 18시간)
대 상	○ 1~3학년

○ 강의 계획서 * 시스템 게시용이므로 강사명 중 가운데 글자는 'O'처리

차시	일자	주요 학습 내용	수업 시간		강사명	장소
			시간	누계		
1	7월 28일 (화)	• 기초 오리엔테이션	10:00-11:00	1	민O현	본관 211 호
2		• 치즈감자모찌(예정)	11:00-12:00	2		
3		• 치즈감자모찌(예정)	13:00-14:00	3		
4		• 닭다리스테이크와 베이컨크림파스타(예정)	14:00-15:00	4		
5		• 닭다리스테이크와 베이컨크림파스타(예정)	15:00-16:00	5		
6		• 닭다리스테이크와 베이컨크림파스타(예정)	16:00-17:00	6		
7	7월 29일 (수)	• 계란찜, 메밀국수(예정)	10:00-11:00	7	민O현	본관 211 호
8		• 계란찜, 메밀국수(예정)	11:00-12:00	8		
9		• 계란찜, 메밀국수(예정)	13:00-14:00	9		
10		• 비프 콘킬리에 토마토 오븐 파스타(예정)	14:00-15:00	10		
11		• 비프 콘킬리에 토마토 오븐 파스타(예정)	15:00-16:00	11		
12		• 비프 콘킬리에 토마토 오븐 파스타(예정)	16:00-17:00	12		
13	7월 30일 (목)	• 돼지안심구이와 시금치 크림리조또(예정)	10:00-11:00	13	민O현	본관 211 호
14		• 돼지안심구이와 시금치 크림리조또(예정)	11:00-12:00	14		
15		• 돼지안심구이와 시금치 크림리조또(예정)	13:00-14:00	15		
16		• 잡채(예정)	14:00-15:00	16		
17		• 잡채(예정)	15:00-16:00	17		
18		• 잡채(예정)	16:00-17:00	18		