



2018학년도 특수분야연수안내
동서대학교 사회교육원 한국음식문화원
교원직무연수 프로그램

동서대학교 사회교육원 한국음식문화원

홈페이지: <http://uni.dongseo.ac.kr/koreafood/>

Tel. 051-949-8008 / FAX. 051.949.8902

모 집 요 강

1. 교육기간 : 2018년 8월 6일 (월) 연수과목별 순차적 개강

2. 접수기간 : 2018년 03월 12일 (월) ~ 2018년 07월 27일 (금)
각 강좌 시작일 일주일 전까지 접수 가능

3. 접수방법

1) 부산광역시 교육연수원 홈페이지 ▷ 특수분야안내 게시판 ▷ 동서대학교 사회
교육원 검색 ▷ 게시글 내 신청서 다운로드 후 작성 ▷ 팩스 또는 메일전송

* FAX. 051-949-8902 / E-mail. goodsa09@gdsu.dongseo.ac.kr

2) 동서대학교 사회교육원 한국음식문화원 내방 후 신청서 작성

3) 팩스 또는 메일 전송 후 연수비 입금

◆ 입금계좌 : 농협 301-0170-6962-41, 예금주 : 동서대학교

※ 입금 후 확인 전화

4. 문의 및 연락처

◆ 동서대학교 한국음식문화원 051-949-8008

/사회교육원 051-949-8891~2

◆ 담당자 E-mail : goodsa09@gdsu.dongseo.ac.kr

◆ FAX. 051-949-8902

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 궁중음식 (빼어난 맛의 향연)
3. 연 수 기 간 : 2018.08.06. ~ 2018.08.10.(시중시간: 9:30~13:30,4H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사
8월6일 (월)	09:20~09:30	입교식	강좌 개강식	시연 및 실습	정숙희
	09:30~10:20	빼어난 맛의 향연 궁중음식	왕이 드시던 맵지 않은 궁중떡볶이		
	10:30~11:20		아삭아삭 씹히고 모양도 좋은 연근채		
	11:30~12:20		새콤한 다섯가지 오묘한 맛 오미자화채		
	12:30~13:20		고소한 잣과 맛의 극치 대하잣집무침		
8월7일 (화)	09:30~10:20		소박하면서도 화려한 구절판		
	10:30~11:20		배숙		
	11:30~12:20		된장 맛으로 재운 특별한 돼지고기맥적		
	12:30~13:20		모양이 정갈하고 맛이 담백한 사슬적		
8월8일 (수)	09:30~10:20		식이섬유가 풍부한 식혜		
	10:30~11:20		달고 쫄깃하게 씹히는 맛 삼합정과		
	11:30~12:20		오색의 아름다운 밀쌈		
	12:30~13:20		계피와 생강이 잘 어울리는 수정과		
8월9일 (목)	09:30~10:20		영양밥을 넣어서 찐 연계찜구이		
	10:30~11:20		눈으로 먼저 먹는 매운 잡채		
	11:30~12:20		미상떡수단		
	12:30~13:20		퇴교식		
8월10일 (금)	09:30~10:20		수료식		
	10:30~11:20				
	11:30~12:20				
	12:30~13:20				
	13:20~13:30				

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 자연식 (Well Aging)
3. 연 수 기 간 : 2018.08.06. ~ 2018.08.10.(시종시간: 14:00~17:00,3H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사	
8월6일 (월)	14:00~14:10	입교식	강좌 개강식	시연 및 실습	김경옥	
	14:10~15:00	Well Aging 자연식	시래기밥 & 우엉잡채			
	15:00~15:50		파프리카마짬			
	16:00~16:50		Raw 당근케익			
8월7일 (화)	14:00~14:50		Well Aging 자연식			고구마두유깨양갱
	15:00~15:50					자연식김밥
	16:00~16:50					두부소박이
8월8일 (수)	14:00~14:50		Well Aging 자연식			뿌리채소연겨자배드레싱
	15:00~15:50					연잎영양밥
	16:00~16:50					완자미역국
8월9일 (목)	14:00~14:50		Well Aging 자연식			표고강정
	15:00~15:50					채식자장면(된장소스)
	16:00~16:50					브로콜리두부마요네즈무침
8월10일 (금)	14:00~14:50		Well Aging 자연식			양배추김치
	15:00~15:50					퇴교식
	16:00~16:50					
	16:50~17:00					

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 자연식밥상 (내 건강 지키는 맛있는 밥상)
3. 연 수 기 간 : 2018.08.20. ~ 2018.08.24.(시중시간: 9:30~13:30,4H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사			
8월20일 (월)	09:20~09:30	입교식	강좌 개강식	시연 및 실습	정숙희			
	09:30~10:20	내 건강 지키고 맛있는 밥상	무청약밥					
	10:30~11:20		갯잎고수장떡					
	11:30~12:20		무밤찜					
	12:30~13:20		생된장비빔밥					
8월21일 (화)	09:30~10:20		청국장찌개					
	10:30~11:20		산나물 잡채					
	11:30~12:20		단호박 비빔밥					
	12:30~13:20		갯잎조림					
8월22일 (수)	09:30~10:20		무청들깨나물					
	10:30~11:20		버섯채소샤브샤브(참깨소스)					
	11:30~12:20		연근우엉고구마조림					
	12:30~13:20		채소팔보채					
8월23일 (목)	09:30~10:20		오이사과연근즉석피클					
	10:30~11:20		산나물 찜					
	11:30~12:20		보리жат죽					
	12:30~13:20		퇴교식					
8월24일 (금)	09:30~10:20		수료식					

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 제철김치 (시원한여름김치이야기)
3. 연 수 기 간 : 2018.08.06. ~ 2018.08.10.(시중시간: 14:30~18:30,4H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사
8월6일 (월)	14:30~14:40	입교식	강좌 개강식	시연 및 실습	최금혜
	14:40~15:30	시원한 여름김치 이야기	콩잎물김치		
	15:40~16:30		참외나박김치		
	16:40~17:30				
	17:40~18:30				
8월7일 (화)	14:30~15:20		오이소박이		
	15:30~16:20		오이토마토물김치		
	16:30~17:20				
	17:30~18:20				
8월8일 (수)	14:30~15:20		양배추김치		
	15:30~16:20		풋고추소박이		
	16:30~17:20				
	17:30~18:20				
8월9일 (목)	14:30~15:20	열무김치			
	15:30~16:20	열무고추씨물김치			
	16:30~17:20				
	17:30~18:20				
8월10일 (금)	14:30~14:40	퇴교식	막김치		
	14:40~15:30		알배기 단호박 백김치		
	15:40~16:30				
	16:40~17:30				
	17:40~18:30	수료식			

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 베이킹(사랑가득 베이킹)
3. 연 수 기 간 : 2018.08.20. ~ 2018.08.24.(시종시간: 10:00~13:00,3H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사
8월20일 (월)	10:00~10:10	입교식	강좌 개강식	시연 및 실습	조지은
	10:10~11:00	사랑가득 베이킹	붓세		
	11:10~12:00		생크림 오믈렛		
	12:10~13:00				
8월21일 (화)	10:00~10:50		밤만주		
	11:00~11:50		상투과자		
	12:00~12:50				
8월22일 (수)	10:00~10:50		호두파이		
	11:00~11:50				
	12:00~12:50				
8월23일 (목)	10:00~10:50		아메리칸 초코칩 쿠키		
	11:00~11:50				
	12:00~12:50				
8월24일 (금)	10:00~10:50		티라미수 케이크		
	11:00~11:50				
	12:00~12:50				
	12:50~13:00		퇴교식	수료식	

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 앙금플라워 (떡케이크에 피어난 앙금플라워)
3. 연 수 기 간 : 2018.08.20. ~ 2018.08.24.(시중시간: 10:00~13:00,3H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사			
8월20일 (월)	10:00~10:10	사랑가득 베이킹	강좌 개강식	시연 및 실습	이은연			
	10:10~11:00		조색연습 및 백설기로 컵설기					
	11:10~12:00		장미짜기, 잎사귀, 봉우리					
	12:10~13:00		흑임자설기, 도넛모양떡짜기					
8월21일 (화)	10:00~10:50		리시안셔스 꽃짜기					
	11:00~11:50		단호박설기 컵설기					
	12:00~12:50		다육이로 화분모양만들기					
8월22일 (수)	10:00~10:50		치즈설기로 미니설기					
	11:00~11:50		카네이션 케이크 만들기					
	12:00~12:50		블루베리 지브라설기					
8월23일 (목)	10:00~10:50		작약을 메인으로 1호케이크 만들기					
	11:00~11:50							
	12:00~12:50							
8월24일 (금)	10:00~10:50		퇴교식			수료식		
	11:00~11:50							
	12:00~12:50							
	12:50~13:00							

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 전통밀반찬(입맛 당기는 음식보약)
3. 연 수 기 간 : 2019.01.07.~2019.01.11.(시종시간 : 9:30~12:30,3H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연 수 방 침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사	
01월14일 (월)	09:20~09:30	입교식	강좌 개강식	시연 및 실습	정숙희	
	09:30~10:20	입맛 당기는 음식보약	소고기야채말이			
	10:30~11:20		뱅어포구이			
	11:30~12:20		버섯장조림			
01월15일 (화)	09:30~10:20		북어포무침			
	10:30~11:20		깻잎장아찌			
	11:30~12:20		소고기장조림			
01월16일 (수)	09:30~10:20		북어참쌀양념구이			
	10:30~11:20		우영지			
	11:30~12:20		해물초			
01월17일 (목)	09:30~10:20		호도장과			
	10:30~11:20		무말랭이무침			
	11:30~12:20		잔멸치견과류볶음			
01월19일 (금)	09:30~10:20		퇴교식			소고기우영말이
	10:30~11:20					파래무침
	11:30~12:20					수료식
	12:20~12:30					

교육과정 편성표

1. 연 수 기 관 : 동서대학교 사회교육원
2. 연수과정명 : 한국음식문화원 베이킹(핸드메이드 베이킹)
3. 연 수 기 간 : 2019.01.07. ~ 2019.01.11.(시종시간: 14:00~17:00,3H)
4. 연수대상(인원) : 초,중등교사 20명
5. 연 수 장 소 : 부산광역시 부산진구 중앙대로 922
동서대학교 사회교육원 1층 한국음식문화원
6. 연수방침 : 시연과 실습을 통한 연수생들의 이해도와 만족도 향상
7. 과정별 편성표

시간		교과목 (주제)	교육내용	수업 방법	강사	
1월07일 (월)	14:00~14:10	사랑가득 베이킹	강좌 개강식	시연 및 실습	조지은	
	14:10~15:00		레몬마들렌			
	15:10~16:00		초코마들렌			
	16:10~17:00					
1월08일 (화)	14:00~14:50		아몬드 머핀			
	15:00~15:50		초코 머핀			
	16:00~16:50					
1월09일 (수)	14:00~14:50		소프트 롤 케익			
	15:00~15:50		버터링 쿠키			
	16:00~16:50					
1월10일 (목)	14:00~14:50					미니 피자 만들기
	15:00~15:50					
	16:00~16:50					
1월11일 (금)	14:00~14:50		딸기생크림 케이크			
	15:00~15:50					
	16:00~16:50					
	16:50~17:00	퇴교식	수료식			