

강 의 계 획 서

경기평생교육학습관

강좌명	청소년을 위한 조리진로 특성화고등학교 교육과정 안내		성명	이인환
대상	조리진로에 관심이 있는 청소년, 보호자		준비물	없음
주제	조리사, 호텔리어, 서비스업 관련 직업, 직무의 소개 교육과정 및 사례 안내			
목표	○ 청소년들의 진로 의사 결정을 위한 다양한 진로탐색 기회의 제공 ○ 스스로 학습하는 창의적인 체험활동의 기회를 제공 ○ 학생들이 삶의 목표와 방향을 설정할 수 있도록 조리 진로관한 다양한 정보 제공			
소개	본교는 조리과 단일학과로서 전국 최고(最高, 最古)의 조리전문교육기관으로 전국에서 모인 학생 600여명이 조리의 꿈을 꿈며 배우는 특성화 고등학교입니다. 풍부한 교육경력과 현장경험을 균형있게 갖춘 전문적인 조리교사진과 한국조리, 서양조리, 일식조리, 중식조리, 제과, 제빵, 바리스타 등 다양한 조리수업은 물론 다양한 직업체험 프로그램을 운영중이며 가사계열 최고 진학률과 학생의 진로에 맞는 맞춤형 취업진로를 지원하며 창업, 해외진출등 다양한 진로 설계가 가능한 학교입니다.			
프로그램	서론	조리, 조리사란 무엇인가? 외식사업은 어떤 특징 셰프, 파티시엘이 되기 위한 준비		
	본론	다양한 조리수업, 조리교육시설 진로에 맞는 조리교육 프로그램 운영사례 진로탐색의 필요성 조리진로 사례		
	결론	한조고 입학하려면 준비해야 할 것 한조고에서 할수 있는 것 질의응답		
강의 기대효과	○ 조리진로 희망 학생에게 맞춤형 진로에 대한 정보를 제공하고 주기주도적인 선택의 기회제공 ○ 실제적인 직업체험을 통해 진로탐색 능력 신장 기회제공 ○ 조리관련 진로희망 청소년 학부모의 조리전문 시설 및 자료활용			