

# 강 의 계 획 서

강좌명	직장인실속반찬		강사명	김용숙	
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의기간 : 2022. 5.9(월요일)~ 8.27(토요일)</li> <li>요일 및 시간 : 매주 화요일 18:30~21:00</li> </ul>				
교육목표	바쁜직장인을 위한 맛있고 영양있고 신속하게 할수 있는 요리를 만든다.				
자격증	<ul style="list-style-type: none"> <li>자격증명 : “해당없음”</li> <li>발급기관 : “해당없음”</li> </ul>				
동아리 활동계획					
수강생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재비 : 없음</li> <li>재료비 : 170,000원                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 구입 방법 : 공동구매(0 )</li> <li>▶ 공동구매하여 1인 1실습용 제공                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 1월차 환불 - 첫달양념입고분 제외하고 남은금액에서 3개월분 환불</li> <li>2월차 환불 - 월 단위로 2개월분 환불</li> <li>3월차 환불 - 월 단위로 1개월분 환불</li> <li>4월차 환불 - 환불 없음</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>				
교육내용	주차	주	제	내	용
	1주	OT		수업내용소개	
	2주	샌드위치, 샐러드		BLT샌드위치, 콜스로우샐러드	
	3주	찜, 지지는떡		순두부계란찜, 참쌀부꾸미	
	4주	빠스, 커틀렛		파아윈소우, 두부커틀렛	
	5주	면, 냉국		골동면, 오이미역냉국	
	6주	샐러드, 카나페		홈메이드리코타치즈 샐러드, 새우카나페	
	7주	소바, 김치		메밀소바, 여름동치미	
	8주	커틀렛, 소스		휘시커틀렛, 타르타르소스	
	9주	교자, 볶음		수교자, 제육짜장볶음	
	10주	조림, 면		튀긴두부야채조림, 사천초면	
	11주	김치, 피클		부추오이김치, 모듬피클	
	12주	볶음, 김치		나조육편, 무 초김치	
	13주	장아찌,		무숙장아찌, 포테이토샐러드	
	14주	볶음, 찜		닭볶음탕, 자완무시	
	15주	스파게티, 김치		까르보나라스파게티, 배추겉절이	
16주	조림, 우동		파리고추멸치조림, 볶음우동		

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다