

강 의 계 획 서

강좌명	(한식) 생활요리&손님초대요리		강사 명	김 용 속	
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022.5.9.(월요일) ~ 8.27.(토요일) 요일 및 시간 : 매주 화요일 13:00~17:00 				
교육목표	평상시에 즐겨먹는 실속있는 요리와 손님초대용으로 품격있는 요리를 배움으로 자신감이 생기고 자존감을 높일수 있도록 지도함을 목표로 한다.				
자격증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : “해당없음” 발급기관 : “해당없음” 				
동 아 리 활동계획					
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 0 원 당일 Recipe 제공 재료비 : 200,000원 ▶ 구입 방법 : 공동구매(0), 개별준비() ▶ 공동구매하여 1인 1실습용 제공 <ul style="list-style-type: none"> ① 1월차 환불 - 첫달양념입고분 제외하고 남은금액에서 3개월분 환불 2월차 환불 - 월 단위로 2개월분 환불 3월차 환불 - 월 단위로 1개월분 환불 4월차 환불 - 환불 없음 				
교육내용	주차	주	제	내	용
	1주	생활요리		베이컨양상추토마토샌드위치	
	2주	손님초대요리		해물참쌀누룽지탕, 일본식달걀찜	
	3주	생활요리		가지냉국, 가지선, 오이겨자김치	
	4주	손님초대요리		사천초면, 손말이김밥(테노리마끼)	
	5주	생활요리		배추겉절이, 오이김치, 무초김치	
	6주	손님초대요리		유니짜장면, 볶음우동	
	7주	생활요리		오이마라황과, 짜샤이무침, 갯잎찜	
	8주	손님초대요리		포테이토바스켓샐러드 / 생선장과	
	9주	생활요리		육권, 모듬피클	
	10주	손님초대요리		새우카나페, 규동	
	11주	손님초대요리		밀폐유나베, 라이스페이퍼를 이용한김부각	
	12주	생활요리		참쌀부꾸미, 옥수수빠스	
	13주	생활요리		모듬피클, 열무김치	
	14주	손님초대요리		알리오올리오파스타, 포테이토스프	
	15주	생활요리		두부조림, 파리고추멸치조림,	
16주	생활요리		짜글이, 스테프드에그		

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다