

# 강 의 계 획 서

[분야: 배움 과정(요리)]

강 좌 명	내가 김치명인 (1인실습)			강사명	김윤지
강의 요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	10:00 ~ 13:00	
강의 장소	요리실1(3층)				
강 의 소 개					
목 표	뜨끈한 쌀밥에 김치 한조각! 사먹던 김치를 내가 만들고 김치 명인의 맛을 낼 수 있다.				
교 재 명	강사 교재				
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 280,000원				
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 180,000(개인 실습재료)				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 담아갈 용기				
관련자격증	-	발급기관	-		
수강대상	19세 이상 성인	사용기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차 (1/29 목)	오리엔테이션 / 봄동김치				시연/실습
2주차 (2/5 목)	돌산갓김치 / 홍갓물김치				시연/실습
3주차 (2/12 목)	깍두기 / 미나리콩나물김치				시연/실습
4주차 (2/26 목)	백김치 / 맛간장				시연/실습
5주차 (3/5 목)	마늘종김치 / 나박김치				시연/실습
6주차 (3/12 목)	깻잎김치 / 즉석맛고추장				시연/실습
7주차 (3/19 목)	무채김치 / 석류물김치				시연/실습
8주차 (3/26 목)	풋마늘김치 / 오이지				시연/실습
9주차 (4/2 목)	고들빼기김치 / 돌나물물김치				시연/실습
10주차 (4/9 목)	배추김치				시연/실습
11주차 (4/16 목)	알타리무김치 / 고추소박이				시연/실습
12주차 (4/23 목)	열무자박이김치 / 가지김치 / 종강				시연/실습

※2. 19(목/설날 연휴 포함 주) 수업이 없습니다. 이 점에 유의하시기 바랍니다.