

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정]

강좌명	별미 김치와 집밥요리			강사명	하경애
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :
	유앤아이 (병점)	화		유앤아이 (병점)	09:30 ~ 12:30
강 의 소 개					
목 표	제철 식재료로 만드는 집밥요리 만들기				
교 재 명	레서피				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 220,000원(1인 1실습. Take-out)				
	* 재료비 상세 내역 : 배추, 고춧가루, 액젓, 마늘, 생강 등				
	* 개인 준비 사항 : 키친타월, 행주 2개, 앞치마. 밀폐용기 2L 통 2개				
관련자격증		발급기관			
수강대상	성인		필요기자재		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	풋마늘대 김치 / 돼지고기 짜글이 찌개				
2주차	봄나물 오꼬노미야끼 / 오삼 불고기				
3주차	참나물 유부주머니 / 찌리고추 멸치볶음 / 오이 알배기 물김치				
4주차	닭고기 완자 / 견과류 모듬 콩조림				
5주차	총각무 깎두기 / 소고기 육개장				
6주차	버섯 구절판 / 야채 종합 장아찌				
7주차	치킨 퀘사디아 / 코다리 조림 / 오이지				
8주차	건새우 부추전 / 차돌 된장찌개				
9주차	우동 볶음 / 잡채호떡 / 깻잎 김치				
10주차	배추 겉절이 / 닭날개 조림				
11주차	감자넬은 열무김치 / 닭갈비				
12주차	통삼겹살 조림 / 양배추 피클				

※ 2026년 강의계획서에는 **법정공휴일 및 휴강일이 포함된 경우 이후 수업 일수에 반영하여 전체 12주 수업으로** 작성 제출하여 주시기 바랍니다.

※ 강좌 개설시 제안한 강의 요일 및 시간은 센터 사정 또는 기타 제반 사항 등으로 변경될 수 있습니다.