

강 의 계 획 서

[지원분야: 요리강좌]

강좌명	푸드 웰니스! 카페 브런치 요리			강사명	안하윤
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :
	유앤아이 (병점)	목요일		유앤아이 (병점)	10:00 ~13:00
강 의 소 개					
목 표	파스타, 샌드위치, 샐러드 등 카페에서 즐기던 인기 브런치 메뉴를 쉽고 실용적으로 배워 가정에서도 활용할 수 있도록 구성한 과정입니다. 계절에 어울리는 식재료를 활용하여 맛과 영양을 갖춘 브런치 메뉴를 완성한다.				
교재	종강날 PDF 레시피 드립니다.				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 24만원(수업 당일 시작전 재료비 금액 납부 부탁드립니다. 수업의 1/2이 지나면 재료비 환불 가능하지 않습니다. 첫날 수업 개강 시 결석하고 취소할 경우에도 첫1회 재료비 납부하시기 바랍니다.(수업전 3일 이내에 취소 안할 시) 재료만 별도로 포장 가능하지 않습니다(위생문제).				
	* 재료비 상세 내역 : 요리수업 시 사용되는 재료와 물품비용				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주2장, 위생팩, 키친타올, 반찬통 2개				
관련자격증	※수료 후 취득가능한 자격증명 기재		발급기관	※국가자격증/민간자격증 구분하여 작성	
수강대상	성인		필요기자재	※강의에 필요한 기자재 작성	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션 / 기초 칼 사용방법과 조리도구 설명 / 잠봉보르 샌드위치 / 프렌치 감자샐러드				
2주차	카프레제 치아바타 / 시저샐러드				
3주차	크로크 무슈 / 단호박 샐러드				
4주차	카르보나라 / 참치 샌드위치				
5주차	크로아상 에그 샌드위치 / 코울슬로 샐러드				
6주차	치킨 시저 랩샌드위치 / 토마토 마리네이드				
7주차	명란 오일파스타 / 수제 오이피클				
8주차	우삼겹포케 / 참치 바질부리토				
9주차	구운 연어 크림 스파게티 / 고구마 샐러드				
10주차	치킨 파니니 / 새우바질 오픈 토스트				
11주차	볼로네제 라자냐 / 고구마치즈토스트				
12주차	엔칠리다 / 종강				

- ※ 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.