

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정]

강좌명	홈메이드 브런치			강사명	하경애
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :
	유앤아이 (병점)	금		유앤아이 (병점)	09:30 ~ 12:30
강 의 소 개					
목 표	제철 식재료 활용 홈카페 브런치 만들기				
교 재 명	레서피				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 220,000 원(1인 1실습.Take-out)				
	* 재료비 상세 내역 : 샌드위치빵, 육류,해산물,소스류,양념, 포장지 등				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마,필기도구,키친타월,행주, 밀폐용기 1리터 3개				
관련자격증			발급기관		
수강대상	성인		필요기자재		
기간별	강 의 내 용				
1주차	인기가요 샌드위치 / 봄나물 샐러드				
2주차	에그마요 샌드위치 / 단호박 스프				
3주차	새우 튀김 샌드위치 / 떡갈비 버거				
4주차	BLT 샌드위치 / 콘 샐러드				
5주차	여름 파스타 / 무 오이 즉석 피클 / 에그 스카치				
6주차	바비큐치킨 퀘사디아 / 모짜렐라 파니니				
7주차	뉴욕 핫도그 / 토마토 스프				
8주차	블루베리 콩포트올린 프렌치 토스트 / 시그니처 곡물 샐러드				
9주차	파인애플 샌드위치 / 플랫브레드 샐러드				
10주차	양송이 소스 함박 스테이크 / 계살 샌드위치				
11주차	감자넬은 모닝빵 / 데리야끼 치킨 샐러드				
12주차	목살 스테이크와 샐러드(원플레이트)				

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

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