

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	건강하고 감성적인 웰니스 브런치를 스스로 만들고, 일상에 활력을 주는 '나만의 한끼'를 완성합니다. "SNS 인기 브런치 & 세계요리 클래스"					
교재	총강(12주)날 PDF 레시피 드립니다. / 매 주차 수업시 칠판에 레시피 판서					
실습재료비	*재료비 총액(12주) : 20만원(수업 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). 강사의 강의 시연 후, 수강생이 직접 만들어보는 개별 실습 중심 수업입니다.					
	* 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 / 파피요트 / 마늘바게트					
2주차	마리게리타 피자 / 카야토스트					
3주차	4종 빼빼로 만들기 / B.L.T. 크루아상					
4주차	치킨 마크니 커리(인도식 커리) / 콰트로 스타지오니 피자(피자를 4구역으로 나누어서 토핑)					
5주차	리코타 샐러드 / 톰얌กง					
6주차	샤크슈카 / 투움바 파스타					
7주차	사테(동남아 지역 닭다릿살 꼬지) / 클럽 샌드위치					
8주차	나시고랭(인도네시아의 대표적 볶음밥) / 모짜렐라 치즈볼 콘셀러드					
9주차	라자냐(로제소스) / 구운 대파 크림 링귀네					
10주차	두바이 쫄득 쿠키 만들기 / 과일 요구르트 볼 / 아이스 밀크티 만들기					
11주차	불고기 치즈 핫도그 / 과일파르페 / 아이스 녹차라떼 만들기					
12주차	바비큐립 / 미니 크로크무슈 / 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.